www.tefal.com

December 2011 - Réf. : 4136751 - réalisation : Espace Graphique

Tefal®

CLIPSO® Modulo 2



User's Guide

Guide de l'utilisateur

Kullanma Kılavuzu

Οδηγίες χρήσης

دفترچه راهنما

دليل الإستعمال

www.tefal.com

EN

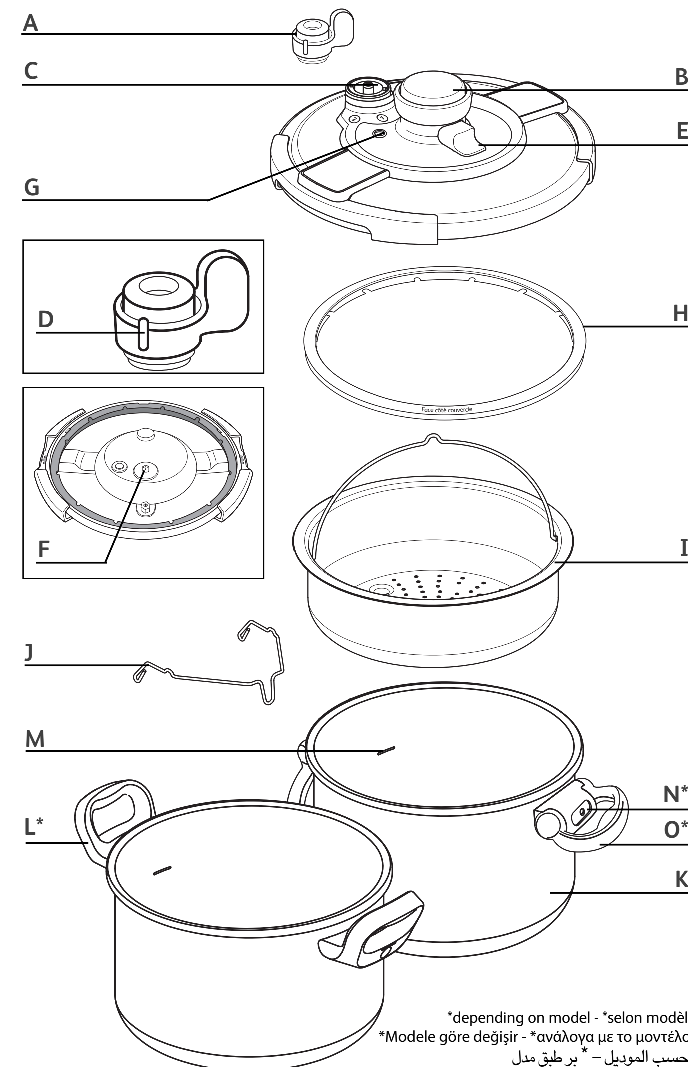
FR

TR

EL

AR

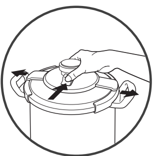
FA

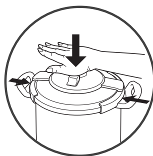


*depending on model - *selon modèle

*Modele göre değişir - *ανάλογα με το μοντέλο

*حسب الموديل – *بر طبق مدل


fig. 1


fig. 2

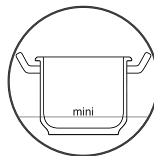


fig. 3

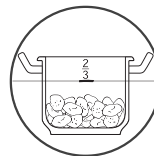
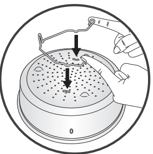
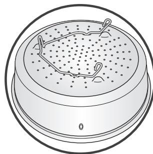
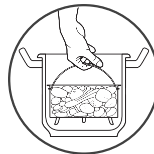
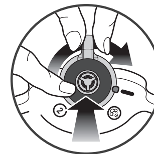


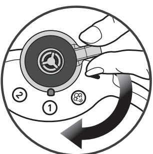
fig. 4

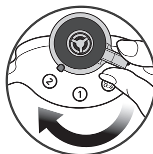

fig. 5

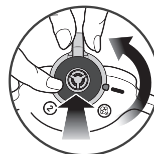

fig. 6

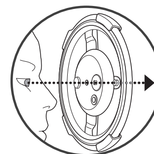

fig. 7

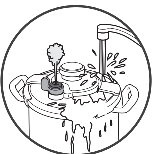

fig. 8

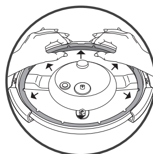

fig. 9

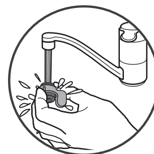

fig. 10

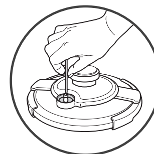

fig. 11

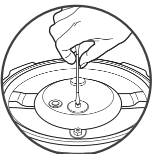

fig. 12

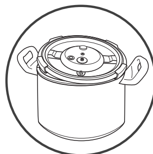

fig. 13

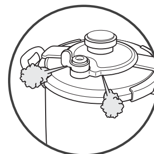

fig. 14

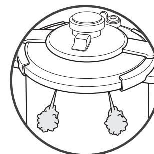

fig. 15


fig. 16


fig. 17


fig. 18


fig. 19


fig. 20

Important safety information

For your safety, this appliance complies with applicable standards and regulations:
- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- Environnement

- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the “User's Guide”.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never place your pressure cooker in a hot oven.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Never touch hot surfaces. Use the handles and knobs. Use gloves where necessary.
- Never use your pressure cooker for any purpose other than the one it was designed for.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries may result from unsuitable use. Always make sure that the pressure cooker is properly closed before starting to use it. Refer to the “Closing” heading.
- Always make sure that the operating valve is in the open (pressure released) position before attempting to open your pressure cooker.
- Never force your pressure cooker open. Always make sure that the pressure inside it has dropped. Refer to the “Safety” heading.
- Never use your pressure cooker without any liquid in it for this will seriously damage it. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with your pressure cooker, in line with the instructions for use.
- Never make a recipe with milk in CLIPSO® MODULO 2.
- Do not use rock salt in your pressure cooker, but rather add table salt when the cooking is nearly finished.
- Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (the maximum mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, ... never fill your pressure cooker more than half full. For certain soups like pumpkin or courgette …give your pressure cooker a few minutes to cool down, then cool it down fully by placing it under cold running water.
- For meat with an outer layer of skin (e.g. ox tongue..), which could swell due to the effects of pressure, pierce the meat before cooking. At the end of cooking, if the skin looks swollen, wait before taking it out the cooker and never stab the meat as hot juices and steam may scald you.
- When cooking food with a thick texture (e.g. split peas, rhubard, stewed fruit, etc) the pressure cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always make sure that the operating and safety valves are not blocked before use. Refer to the “Before cooking” heading.
- Never use your pressure cooker to deep fry using oil under pressure.
- Never take any action on the safety systems other than that which is described in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use TEFAL genuine spares designed for your model of appliance. This especially means only using a model cooker body and lid CLIPSO® MODULO 2.
- Alcohol vapour is inflammable. Bring alcohol to the boil two minutes before putting the lid on. Watch over your appliance when making alcohol based recipes.
- Never place your pressure cooker on a heat source with the handles folded*.

Keep these instructions

* depending on model

EN

Description diagram

A. Operating valve
B. Closing button
C. Steam release conduit
D. Position valve indicator
E. Opening/Closing knob
F. Safety valve
G. Pressure presence indicator
H. Seal
I. Steam basket
J. Tripod
K. Pressure cooker body
L. Pressure cooker body handle*
M. Maximum filling mark
N. Handle unlocking button*
O. Folding pan handles*

Characteristics

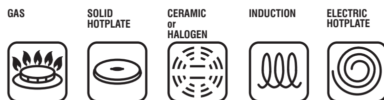
Pressure cooker base diameter – references

Capacity	Total Capacity*	Cooker diameter	Base diameter	CLIPSO® MODULO 2	Material body and lid
4,5 L	5,3 L*	22 cm	18 cm	P42706	Stainless steel
6 L	6,8 L*	22 cm	18 cm	P42807	
8 L	9,4 L*	25 cm	20 cm	P42814	
10 L	11,4 L*	25 cm	20 cm	P42815	

* : Product capacity with the lid in position.

Standards information
Upper operating pressure limit: 80 kPa
Maximum safety pressure limit: 120 kPa

Compatible heat sources



- The CLIPSO® MODULO 2 pressure cooker can be used on all heat sources, except on Aga cookers.
- When using an electric hob or induction, make sure that the size of the hot plate does not exceed the size of the pressure cooker base.

Never heat your pressure cooker when it is empty or you may damage it.

* depending on model

- On a ceramic or halogen hob, always make sure that the pressure cooker base is clean and dry.
- On a gas hob, the flame should not lick past the diameter of the pressure cooker base.
- On all burners, make sure that the pressure cooker is properly centred.

TEFAL accessories

- The following CLIPSO® MODULO 2 accessories are available from shops:

Accessories		Reference
Seal	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Steam basket	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Tripod		X1030007

- To replace other parts or have repairs performed, please call on your local TEFAL Approved Service Centre.
- Only use TEFAL genuine parts designed for your product model.

Use

Opening

- Press the open button **(E)** on the lid **- fig 1**

Closing

The jaws must be in contact with the edge of the lid.

- Press the close button **(B)** on the lid **- fig 2**

EN

Minimum and maximum filling

- At least 250 ml (2 glasses) - fig 3
- Maximum two-thirds of the pressure cooker height **(M)** - fig 4

For some food

- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or compotes...never fill your pressure cooker more than half full. In the case of soups we recommend you do a fast decompression.

Using the steaming basket

Food placed in the steam basket must not touch the pressure cooker lid.

- Poor 750 ml of water into the pressure cooker.
- Clip the tripod **(J)** under the steam basket **(I)** - fig 5 and 6
- Please the steam basket and its tripod into the bottom of the pressure cooker - fig 7

Using the operating valve

To fit the operating valve

- Position the operating valve by aligning the position indicator **(D)** with the ▬ mark on the lid - Fig. 8.
- Push the operating valve home so that it fits onto the steam release shaft.
- Press down on the centre of the operating valve **(A)** and turn to the desired position - Fig. 8.

To cook delicate foods and vegetables

- Set the position indicator **(D)** on the operating valve **(A)** to 1- Fig. 9.

To cook meat, fish and deep frozen food

- Set the position indicator **(D)** on the operating valve to 2 - Fig. 10.

To remove the operating valve

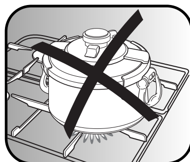
- Press down the centre of the operating valve **(A)** and align the position indicator **(D)** with the ▬ mark on the lid - **Fig. 11**.
- Remove the valve.

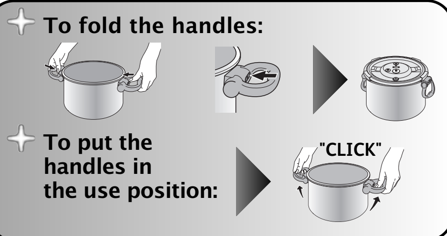
Folding handles*

Before use, remove the labels on each handle.

Do not attempt to fold the handles without depressing the unlocking buttons

Never place your pressure cooker on a heat source with the handles folded.





First use

- Clip the tripod **(J)** under the steam basket **(I)** **- figs 5 and 6**
- Place the steam basket **(I)** in the bottom of the pressure cooker **- fig 7**
- Fill the pressure cooker with water, up to the 2/3rds mark **(M)**.
- Close the pressure cooker.
- Fit the operating valve **(A)** and set it to position **2**.
- Place your pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam starts to escape from the valve, reduce the heat and time off 20 minutes.
- Once the 20 minutes are up, turn off the heat.

* depending on model

- Turn the operating valve to the [steam symbol] position.
- Once the pressure indicator **(G)** drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker **- fig 1**

Before cooking

- Before using your pressure cooker, always visually make sure that the steam release conduit **(C)** is clear **- fig 12**
- Also make sure that the safety valve moves freely: refer to the “Cleaning and Maintenance” heading.
- Close your pressure cooker **- fig 2**
- Fit the valve **(A) - fig 8**
- Press it all the way down and turn it to the desired position **- fig 9**
- Always make sure that the pressure cooker is properly closed before using it.
- Place your pressure cooker on a heat source set to maximum power.

During cooking

- Once the operating valve starts to continuously release steam and a regular hissing sound can be heard, reduce the heat level.
- Set a timer for the cooking time stated in your recipe.
- During cooking, make sure that regular hissing noises are heard from the valve. If there is not enough steam released, slightly increase the heat level, or on the contrary, reduce it a little.



Finishing cooking

If the pressure indicator (G) does not drop back, place your pressure cooker under a cold water tap - fig 13
Never tamper with the pressure indicator.

If you experience any abnormal discharges when releasing steam pressure: return the pressure control valve (A) to cooking position 1 or 2 and then release fast.

To release the steam

- Once the heat is turned off, you have two options:

- **Slow pressure release:** turn the operating valve **(A)** to the [steam symbol] position. Once the pressure indicator **(G)** drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.

- **Fast pressure release:** place your pressure cooker under a cold water tap **- fig 13**. Once the pressure indicator **(G)** drops down, your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve **(A)** to the [steam symbol] position.

- Now you can open your pressure cooker **- fig** 1

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

- For best appliance operation, be sure to follow these cleaning and maintenance recommendations every time the pressure cooker is used.
- Always wash the pressure cooker after use with warm water with a little washing up liquid added. Do the same for the basket.
- Never use bleach or chlorine products.
- Never overheat the pressure cooker body when it is empty.

Browning and scratching that may appear following long periods of use are normal and will not affect the performance of the pressure cooker.



EN

To clean the inside of the pressure cooker
- Clean it with a scouring pad and washing up liquid.
- If the inside of the stainless steel cooker shows iridescent streaks, clean it with vinegar.

You can wash the pressure cooker body and the basket in a dishwasher.

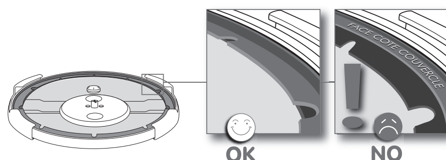
To clean the outside of the pressure cooker
- Clean it with a sponge and washing up liquid.

To clean the lid
- Wash the lid under a little stream of warm water using a sponge and washing up liquid.

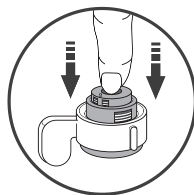
After removing the operating valve (A) and the seal (H), you can wash the lid in a dishwasher.

To clean the lid seal
- After using the pressure cooker, always clean the seal **(H)** and its groove.
- To refit the seal, refer to **- fig 14** and ensure that the words "face côté couvercle" (Cover side) are placed against the lid.

Never remove the nut and bolt located inside the lid.



To clean the operating valve (A)
- Remove the operating valve **(A)** **- fig 11**
- Clean the operating valve **(A)** under running tap water **- fig 15**
- Check that it moves: see drawing opposite



To clean the operating valve conduit located in the lid
- Remove the valve **(A)** **- fig 11**
- Visually make sure that the steam release conduit is round and clear **- fig 12**. If necessary, clean it with a Q-tip **- fig 16** and rinse it.



To clean the safety valve (F)

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by placing it under running water.
- Check that it works properly by lightly pressing on the plunger that should move without difficulty **- fig 17**

To replace your pressure cooker seal

- Replace your pressure cooker seal every year.
- Replace your pressure cooker seal if it shows any signs of splitting or damage.
- Always use a TEFAL genuine seal that matches your model of pressure cooker.

To store your pressure cooker

- Turn the lid over and place it on the pressure cooker body.

If your pressure cooker has folding handles* :

- Depress the handle unlocking buttons **(N)**. See the paragraph "Folding handles".
- **Do not attempt to fold the handles* without depressing the unlocking buttons.**

Never use a cutting or pointed object to do this, you can use a cotton bud.

For a longer pressure cooker life: do not overheat your pressure cooker pan when it is empty.

Always have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.

Safety

Your pressure cooker is provided with a number of safety mechanisms:

- **Closure safety:**
  - The jaws should be in contact with the lid edge. If this is not the case, then steam will escape from the pressure indicator and the pressure cooker will never come up to pressure.
- **Opening safety:**
  - While the pressure cooker is under pressure, the opening knob cannot be actuated.
  - Never force the pressure cooker open.
  - Never tamper with the pressure indicator.
  - Always make sure that the pressure inside the pressure cooker has been released.



- **Two excess pressure safety features:**
  - First feature: the safety valve **(F)** releases pressure **- fig 19**
  - Second feature: the seal lets steam escape between the base and the lid **- fig 20**

If one of the two excess pressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat.
- Allow the pressure cooker to cool down completely.
- Open it up.
- Check and clean the operating valve **(A)**, the steam release conduit **(C)**, the safety valve **(F)** and the seal **(H)**.
- If after these checks and after cleaning, your appliance leaks or no longer operates, return it to a TEFAL Approved Service Center.

Recommendations for use

1 - The steam is very hot when it leaves the operating valve.
2 - As soon as the pressure indicator rises, you can no longer open your pressure cooker.
3 - Just as for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially during use in the presence of children.
4 - Beware of the steam jet.
5 - To move the pressure cooker, always use both of the handles.
6 - Never leave food in your pressure cooker.
7 - Never use bleach or chlorine products for they could affect the quality of the stainless steel.
8 - Never leave the lid to soak in water.
9 - Replace the seal every year.
10 - A pressure cooker may only be cleaned when cold and when empty.
11 - Always have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.



Guarantee

- Your new TEFAL pressure cooker comes with a **ten-year guarantee** for use under the conditions set out in these instructions. This guarantee covers:
  - Any defects relating to the metal structure of the pressure cookebody,
  - Any premature deterioration of the metal base.
- **For other parts, a one year parts and labour guarantee is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This guarantee covers any defects or manufacturing faults.
- **The contractual guarantee cover is provided only on presentation of a valid proof of purchase which shows the date of purchase.**

- **The guarantee cover excludes:**
- The normal life of the seal, pressure control valve or locking indicator seal is limited. These parts are excluded from the guarantee and will require periodic renewal.
- Any damage consecutive to a failure to follow the major recommendations made or due to negligent use, especially:
  - Dropping, falls, bangs or knocks, placing in an oven…
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.
- Please call the Helpline number below for the address of your nearest TEFAL Approved Service Center.



Regulation markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trade-mark	Closing knob
Year of and batch of manufacture Model reference Max. operating pressure Max. safety pressure	On the top of the lid, when it is in the "Open" position
Capacity	On the outside of the pressure cooker body

TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
If you cannot close the lid:	Check that the Open knob **(E)** is pressed down. Check the way the seal is fitted, see the "Cleaning and Maintenance" heading. OK NO
If the pressure cooker has heated up under pressure with no liquid inside:	Have your pressure cooker inspected by a TEFAL Approved Service Centre.
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:	This is normal for the first few minutes. If the problem persists, check that: - The heat source is high enough, if not, increase it. - The amount of liquid in the pressure cooker is sufficient. - The operating valve is in position **1** or **2**. - Your pressure cooker is properly closed. - The seal and the pressure cooker edge have not been damaged. - The seal is properly fitted, see the "Cleaning and Maintenance" heading.
If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking:	This is normal for the first few minutes. If the phenomena persists, place your appliance under a stream of cold water until the pressure presence indicator drops down. Clean the operating valve **- fig 15** and the steam release conduit **- fig 16** and check that the safety valve flap moves without difficulty **- fig 17**.

EN

Problems	Recommendations
If steam escapes from around the lid, check:	That the lid is properly closed. The position of the lid seal. That the seal is in good condition, and if necessary, replace it. That the lid, the seal, its housing in the lid are clean. That the edge of the pressure cooker body is in good condition.
If you see steam escaping from around the lid accompanied by an ear-piercing noise :	Check that the seal is not caught between the pot and the lid.
If you cannot open the lid:	Check that the selector is set to [steam symbol]. Check that the pressure indicator is down. If not: release pressure, if necessary by cooling the pressure cooker under cold running water. Never tamper with this pressure indicator.
If food is not cooked or has burnt, check:	The cooking time. The heat level. That the cooking program selector was in the right position. The amount of liquid.
If food has burnt in the pressure cooker:	Leave the pressure cooker to soak for a while before washing. Never use bleach or chlorine products.
If one of the safety systems is triggered:	Turn off the heat. Leave the pressure cooker to cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to drop down and open the pressure cooker. Check and clean the operating valve, the steam release conduit, the safety valve and the seal. If the fault persists, have your appliance inspected by a TEFAL Approved Service Center.
If you are unable to put the folding handles* in the use position:	Check that: The unlocking button* can be moved. If the problem persists, have your pressure cooker checked by an TEFAL Approved Service Centre.
If you are unable to fold the folding handles*:	Do not force them. Make sure that you are fully depressing the handle unlocking buttons*.

* depending on model



Ten tasty recipes to prepare with your pressure cooker

All the recipes are intended for 4 people.
For pressure cookers with a capacity of less than 6 liters, reduce the proportions by a third.

Starter

Vegetable soup

4 potatoes 1 leek , 4 carrots, 1 turnip, 1liter of water, salt, pepper, 3 table spoons of crème fraîche (optional).

Serves 4
Preparation time: 15 min.
Valve position: 1
Cooking time: 10 min.

Peel and wash the vegetables.
Cut the potatoes and the turnip into large dice. Thinly slice the carrots and the leek.
Pour 1 litre of water into the pressure cooker, and then add the vegetables, the salt and the pepper.
Seal the pressure cooker. As soon as the valve begins to whistle, reduce the heat and cook for the recommended amount of time. Decompress under water.
If liked, the crème fraîche can be added before serving.

Fish

Ling fish "Papillote" with citrus fruit

4 ling fish fillets, 150 grams each, 1 grapefruit, 1 orange, the juice of one lime, 2 tomatoes, 1 onion, 2 sliced shallots, 60 grams of butter, 1 glass of dry white wine, a few estragon leaves, salt, pepper.

Serves 4
Preparation time: 25 min.
Valve position: 2
Cooking time: 8 min.

Cut the tomatoes into slices. Peel the onion and slice it very finely.
Skin the grapefruit and oranges and take out the quarters taking care to retain their juice.
Place three tomato slices in the centre of four sheets of aluminium foil, slightly overlapping them. Cover with some sliced onions and shallots, add a few estragon leaves, then place the fish fillets on top. Fold up the sides of each foil "papillote" so that it will hold one tablespoon of white wine and two tablespoons of grapefruit-orange juice without leaking. Add a few drops of lime, salt and pepper to taste.



On top of each fish fillet, place one quarter of grapefruit, two quarters of orange and 15 grams of fresh butter. Close up the foil "papillotes" before delicately placing them in the steaming basket.
Pour 70 cl of water into the pressure cooker. Place the steaming basket on its tripod, in the pressure cooker, taking care to make sure that it is not in contact with the water.
Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the specified duration. When cooked, open the pressure cooker.
Remove the steaming basket from the pressure cooker and delicately place one ling fish foil "papillote" on each plate. Open up the "papillotes" at the table using scissors. An avocado salad may be served with this dish.

Mutton

Spring Navarin stew

600 grams of mutton collar and 600 grams of breast cut into chunks, a bunch of new carrots, a bunch of spring onions, a bunch of spring leaks, 4 small new potatoes, 100 grams of green beans, 2 peeled tomatoes, 2 cloves of garlic, 1 bouquet garni, a tablespoon of chopped estragon, 30 grams of butter, 15 cl of white wine, 1 tablespoon of green aniseed, 1 tablespoon of olive oil, a tablespoon of flour, salt, pepper.

Serves 4
Preparation time: 20 min.
Valve position: 2
Cooking time: 10 min.
+ 7min.

Peel and wash all of the vegetables. Using the pressure cooker, sear the pieces of meat and the unpeeled garlic in the oil and butter. Salt and pepper. Sprinkle the flour over the ingredients and mix well. Pour in the white wine, add the aniseed, the bouquet garni of herbs and the crushed tomatoes. Complete with water to cover the meat. Bring to the boil.
Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the first cooking duration specified. After this time, open the pressure cooker. Add the vegetables, salt and pepper them.
Close up the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the second cooking duration specified. After this time, open the pressure cooker.
Remove the meat and the vegetables, letting the juice run off, remove the bouquet garni and the garlic.
Let the cooking juices reduce over high heat until a thick gravy is obtained. Place the meat and the vegetables in a serving dish and wet with gravy. Add the estragon and serve.



Veal

Three-mustard roast

1 kg rack of veal, tied as a roast, 6 carrots, 3 garlic cloves, 1 onion, 1 bouquet garni, 2 tablespoons of thick crème fraîche, 40 grams of butter, 30 cl of dry white wine, 2 tablespoons of Meaux mustard, 1 tablespoon of strong French mustard and 2 tablespoons of mild estragon-flavoured mustard, 1 tablespoon of oil, granulated sugar, salt, pepper.

Serves 4
Preparation time: 25 min.
Valve position: 2
Cooking time: 11 min.

Stud the roast with slivers of garlic. Using the pressure cooker, brown the roast in the butter and oil. Salt and pepper to taste. Remove the roast. Now brown the sliced carrots in place of the meat and add 2 tablespoons of sugar, some salt and pepper. Place the roast back into the pressure cooker, add the bouquet garni, the onion and the white wine. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated duration. Once cooked, open the pressure cooker.
Remove the roast and the carrots. Bring the cooking juices to the boil and reduce by one third. Add the crème fraîche and leave to cook for 5 minutes at low heat, then add the mustard without allowing it to boil. Sieve the gravy and add a little water if necessary.
Cut the roast. Serve with gravy and carrots.

Beef

Chef's Pot Roast (Pot-au-feu du chef)

1.2 kg of beef (topside or blade roast, ox tail, a little beef rib end), 2 marrow bones, 800 grams of large potatoes, half a lemon, one onion studded with cloves, 3 carrots, 3 leeks tied up, 3 turnips, 1 celery branch, 1/2 celeriac, 1 garlic clove, 1 bouquet garni, 4 tablespoons of Port wine, 4 slices of toasted wholewheat bread rubbed with garlic, pickles, whole salt, salt, pepper.

Serves 4
Preparation time: 20 min.
Valve position: 2
Cooking time: 20 min.
+ 20 min.

Clean and peel the vegetables, cut them into pieces. Pour 2 litres of water into the pressure cooker, and add the onion, carrots, leeks, turnips, celeriac, the garlic clove, the celery branch and the bouquet garni of herbs. Salt and pepper. Bring to the boil, then drop in the pieces of meat. Cook for 10 minutes over low heat while regularly skimming off the foam that forms on the surface.
Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated du-



ration. Once cooked, open the pressure cooker. Remove the carrots, leeks, turnips and the celeriac and set them aside. Close the pressure cooker once again. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the second stated duration. Once cooked, open the pressure cooker.
Wash and peel the potatoes and cook them in a pan of salted water. While the meat and potatoes are cooking, cut up the lemon slices and place them on each end of the marrow bones using kitchen string. Place the marrow bones in a pan full of slightly salted and lemon flavoured water and leave to cook for 10 minutes over low heat. Strain the meat. Serve it with a surrounding of vegetables and with whole salt and pickles. Strain the bones and remove the marrow. Serve the marrow with the slices of toasted bread lightly rubbed with garlic. Serve the bouillon separately after first adding 3 or 4 tablespoons of Port wine.

Poultry

Basque chicken

A 1.5 kg chicken cut up by the poultry butcher, one 400 gram tin of whole peeled tomatoes, one 400 gram tin of red pepper, one 400 gram tin of green pepper, 3 chopped garlic cloves, 3 sliced onions, 1 bouquet garni, 2 glasses of white wine, 4 tablespoons of olive oil, salt and pepper

Serves 4
Preparation time: 20 min.
Valve position: 2
Cooking time: 11 min.

Carefully strain the peppers before slicing them. Using the pressure cooker, heat up the olive oil with half of the garlic over high heat, then fry the chicken pieces. Salt and pepper. Pour in one glass of white wine to deglaze the cooking juices stuck to the bottom of the pressure cooker, then take out the pieces.
Still using the same pressure cooker, brown the onions. Add the sliced peppers and cook for 5 minutes over high heat while stirring. Add the tomatoes, the bouquet garni of herbs, the garlic and the remainder of the wine. Salt and pepper.
Leave to simmer for 3 minutes and put the chicken pieces back in.
Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated duration.
Remove the bouquet garni, then put a few pieces of chicken in each plate along with the Basque-style trimmings. Serve with pilaf rice.



Vegetables

Ratatouille

Five courgettes cut into slices, 4 aubergines cubed, 4 large tomatoes quartered, 2 red peppers diced, 1 green pepper in strips, 2 large chopped onions, 3 peeled garlic cloves puréed, 1 branch of thyme, 1 laurel leaf, 1 branch of rosemary, 1 small bowl of basil, 1/2 bunch of coriander, 6 tablespoons of olive oil, salt and pepper.

Serves 6
Preparation time: 15 min.
Valve position: 1
Cooking time: 14 min.

Using the pressure cooker, brown the onions, diced red pepper and green pepper strips in 3 tablespoons of olive oil. Once they are brown, add the aubergine cubes, the courgette slices, the tomatoes and the rest of the oil. Finish up with the thyme, laurel, rosemary and garlic. Season with salt and pepper. Stir well.
Close the pressure cooker. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated duration. Once cooked, open the pressure cooker and replace on low heat to let the ratatouille cook down for 10 minutes or so, without a lid. Season to taste, if necessary.
Serve the ratatouille hot, garnished with a mixture of chopped basil and coriander.

Pilaf rice

200 grams of rice, 40 grams of butter, 75 cl of chicken bouillon, 4 tablespoons of peanuts, salt, pepper.

Serves 4
Preparation time: 20 min.
Valve position: 1
Cooking time: 8 min.

Rinse the rice in fresh water several times and dry it well. Using the pressure cooker, fry it over low heat in the oil and in 20 grams of butter.
Salt and pepper. Stir and add the chicken bouillon. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated duration. Once cooked, open the pressure cooker.
Remove the rice and strain it. Pour it into a large bowl and add the remaining butter, and stir.
This pilaf rice complements exotic dishes, fish, poultry and veal.



Desserts

EN

Three flavour caramel compote

4 Reinette apples, 4 Granny Smith apples, 4 Canada apples, 100 grams of pine nuts, 60 grams of butter, 100 grams of brown sugar, 2 pinches of powdered cinnamon, 1 teaspoon of liquid vanilla, a pinch of ground ginger.

Serves 4 to 6
Preparation time: 15 min.
Valve position: 1
Cooking time: 6 min.

Peel the apples, pit them and cut them into quarters 2 cm thick.
Using the pressure cooker, gently heat them in the butter. Add the cinnamon, vanilla, ginger, brown sugar and pine nuts. Stir with a wooden spoon.
Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated duration. Once cooked, open the pressure cooker.
Serve the compote cold or warm with a scoop of vanilla ice cream or a tablespoon of crème fraîche.

Small crème caramels

25 cl of milk, 1/2 vanilla pod cut in two, 3 egg yolks, 100 grams of granulated sugar, a few drops of vinegar.

Serves 4
Preparation time: 15 min.
Valve position: 1
Cooking time: 7 min.

Boil the milk with the vanilla. Pour 50 grams of sugar and the egg yolks into a dish. Beat the eggs well until a white mixture is obtained. Slowly pour in the boiling milk (after removing the vanilla pod) over the egg while continuing to beat them.
Using a thick-based pan, pour in the rest of the sugar with two tablespoons of water and a few drops of vinegar. Heat over low heat until a pale caramel is obtained. Coat four individual cooking dishes with caramel. Filter the egg preparation using a strainer and pour it into the individual cooking dishes. Cover them with a small piece of aluminium foil. Place the dishes in the steaming basket.
Pour 75 cl of water into the pressure cooker and place the steaming basket in it, on its tripod. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to hiss, lower the heat and leave to cook for the stated duration. Once cooked, open the pressure cooker.
Leave the crème dishes to cool before placing them in the fridge.
Turn out onto a plate and serve cold.

Table of cooking times

Vegetables

		Cooking	FRESH PRODUCE Valve position 1	FROZEN PRODUCE Valve position 2
Artichoke		- steam*	18 min.	
		- immersion**	15 min.	
Asparagus		- immersion	5 min.	
Beetroot, red		- steam	20 - 30 min.	
Broccoli		- steam	3 min.	3 min.
Brussels sprouts		- steam	7 min.	5 min. - immersion
Cabbage, green	sliced	- steam	6 min.	
	leaves	- steam	7 min.	
Carrots	sliced	- steam	7 min.	5 min.
Cauliflower		- immersion	3 min.	4 min.
Celery		- steam	6 min.	
		- immersion	10 min.	
Courgettes		- steam	6:30 min.	9 min
		- immersion	2 min.	
Endives		- steam	12 min.	
Green beans		- steam	8 min.	9 min.
Green lentils (dried pulses)		- immersion	10 min.	
Leek	sliced	- steam	2:30 min.	
Mushrooms	sliced	- steam	1 min.	5 min.
	whole	- immersion	1:30 min.	
Peas		- steam	1:30 min.	4 min.
Potatoes	quartered	- steam	12 min.	
		- immersion	6 min.	
Pumpkin (mashed)		- immersion	8 min.	
Rice (dried pulses)		- immersion	7 min.	
Spinach		- steam	5 min.	8 min.
		- immersion	3 min.	
Split peas (dried pulses)		- immersion	14 min.	
Turnips		- steam	7 min.	
		- immersion	6 min.	
Wheat (dried pulses)		- immersion	15 min.	
White beans semi-dry		- steam	20 min.	

* In the steam basket
** In water

Meat - Fish

	FRESH PRODUCE Valve position 2	FROZEN PRODUCE Valve position 2
Beef (roast 1 Kg)	10 min.	28 min.
Chicken (whole 1.2 Kg)	20 min.	45 min.
Lamb (leg 1.3 Kg)	25 min.	35 min.
Monk fish (fillets 0.6 Kg)	4 min	6 min
Pork (roast 1 Kg)	25 min.	45 min.
Salmon (4 steaks 0.6 Kg)	6 min	8 min
Tuna (4 steaks 0.6 Kg)	7 min	9 min



Précautions importantes

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au “Guide de l’utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez la cocotte à proximité d’enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N’utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d’une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d’ouvrir votre cocotte.
- N’ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “sécurité”.
- N’utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement. Assurez-vous qu’il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d’utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans CLIPSO® MODULO 2.
- N’utilisez pas de gros sel dans votre cocotte, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes …,laissez refroidir votre cocotte quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf…), qui risque de gonfler sous l’effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d’être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d’aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe…), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l’extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “avant la cuisson”.
- N’utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l’huile.
- N’intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d’entretien.
- N’utilisez que des pièces d’origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle CLIPSO® MODULO 2.
- Les vapeurs d’alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d’alcool.
- N’utilisez pas votre cocotte pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
- Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues* sur une source de chaleur.

Conservez ces instructions

*selon modèle





FR

Schéma descriptif

A. Soupape de fonctionnement
B. Bouton de fermeture
C. Conduit d'évacuation de vapeur
D. Index de position de soupape
E. Bouton d'ouverture
F. Soupape de sécurité
G. Indicateur de présence de pression
H. Joint
I. Panier vapeur
J. Trépied
K. Cuve
L. Poignée de cuve fixes*
M. Repère maximum de remplissage
N. Bouton de déverrouillage des poignées*
O. Poignée de cuve rabattable*

Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	CLIPSO® MODULO 2	Matériau cuve et couvercle
4,5 L	22 cm	18 cm	P42706	Inox
6 L	22 cm	18 cm	P42807	
8 L	25 cm	20 cm	P42814	
10 L	25 cm	20 cm	P42815	

Informations normatives :
Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa.
Pression maximum de sécurité : de 120 kPa.

Sources de chaleur compatibles

GAZ

PLAQUE ELECTRIQUE

VITROCERAM HALOGENE RADIANT

INDUCTION

ÉLECTRICITÉ SPIRALE


- La cocotte CLIPSO® MODULO 2 s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.

Ne faites pas chauffer votre cuve lorsqu'elle est vide, au risque de détériorer votre produit.

*selon modèle



- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte soit bien centrée.

Accessoires TEFAL

- Les accessoires de votre CLIPSO® MODULO 2. disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Référence
Joint	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Panier vapeur	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Trépied		X1030007

- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres Service Agréés TEFAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Utilisation

Ouverture

- Appuyez sur le bouton d'ouverture **(E)** du couvercle **- fig 1**

Fermeture

Les machoires doivent être en contact avec le bord du couvercle.

- Appuyez sur le bouton de fermeture **(B)** du couvercle **- fig 2**



Remplissage minimum et maximum

- Minimum 25 cl (2 verres) - **fig 3**
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve **(M)** - **fig 4**

Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, … ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide.

Utilisation du panier vapeur

Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de la cocotte.

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Clipser le trépied **(J)** sous le panier vapeur **(I)** - **fig 5** et **6**
- Posez l'ensemble dans le fond de la cuve - **fig 7**

Utilisation de la soupape de fonctionnement

Pour mettre en place la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape de fonctionnement en alignant l'index de position **(D)** avec le repère sur le couvercle - **fig 8**
- Enfoncez la soupape pour qu'elle s'enclenche sur la tige d'évacuation de vapeur.
- Appuyez sur la partie centrale de la soupape de fonctionnement **(A)** et tournez jusqu'à la position souhaitée - **fig 8**

Pour cuire les aliments délicats et les légumes

- Positionnez l'index de position **(D)** de la soupape de fonctionnement **(A)** sur **1** - **fig 9**

Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés

- Positionnez l'index de position **(D)** de la soupape sur **2** - **fig 10**

Pour retirer la soupape de fonctionnement

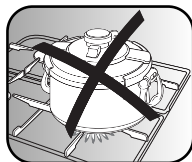
- Appuyez sur la partie centrale de la soupape de fonctionnement **(A)** et alignez l'index de position **(D)** avec le repère ▬ - **fig 11**
- Retirez-la.

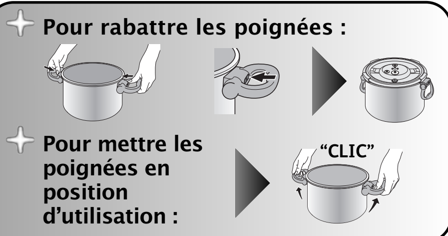
Poignées rabattables*

Avant utilisation, veillez à retirer les étiquettes présentes sur chacune des poignées.

N'essayez pas de rabattre les poignées sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.

Ne placez jamais votre cocotte poignées rabattues sur une source de chaleur.





Première utilisation

- Clipsez le trépied **(J)** sous le panier vapeur **(I)** - **fig 5** et **6**
- Posez le panier vapeur **(I)** au fond de la cuve - **fig 7**
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve **(M)**.
- Fermez la cocotte.
- Placez la soupape de fonctionnement **(A)** et positionnez-la sur **2**.
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

*selon modèle



- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez la soupape de fonctionnement jusqu'à la position ♨.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(G)** redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
- Ouvrez la cocotte **- fig 1**

FR

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(C)** n'est pas obstrué **- fig 12**
- Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile : voir le paragraphe “Nettoyage et entretien”
- Fermez la cocotte **- fig 2**
- Mettez en place la soupape **(A) - fig 8**
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la position cuisson choisie **- fig 9**
- Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.

*selon modèle





Fin de cuisson

Si l'indicateur de présence de pression (G) ne descend pas, placer votre cocotte sous un robinet d'eau froide - fig 13
N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales : remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson : 1 ou 2, puis effectuez une décompression rapide.

Pour libérer la vapeur

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :

- **Décompression lente :** tournez la soupape de fonctionnement **(A)** jusqu'à la position ♨. Lorsque l'indicateur de présence de pression **(G)** redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.

- **Décompression rapide :** placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide **- fig 13** . Lorsque l'indicateur de présence de pression **(G)** redescend : votre cocotte n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement **(A)** jusqu'à la position ♨.

- Vous pouvez ouvrir votre cocotte **- fig 1**

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la cocotte

- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez la cocotte après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.



Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, la nettoyer avec du vinaigre.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

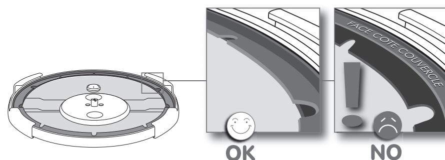
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle

- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le joint du couvercle

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint **(H)** et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter à la **- fig 14** et veillez à ce que l'inscription "face côté couvercle" soit contre le couvercle.



Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A)

- Retirez la soupape de fonctionnement **(A)** **- fig 11**
- Nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)** sous le jet d'eau du robinet **- fig 15**
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre

Pour nettoyer le conduit de la soupape de fonctionnement située sur le couvercle

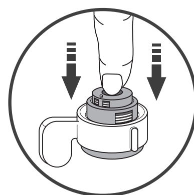
- Enlevez la soupape **(A)** **- fig 11**
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond **- fig 12**. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents **- fig 16** et rincez-le.

Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.

FR

Après avoir retiré la soupape de fonctionnement (A) et le joint (H), vous pouvez passer le couvercle au lave-vaisselle.

Ne dévissez jamais la vis et l'écrou situés à l'intérieur du couvercle.





Pour nettoyer la soupape de sécurité (F)
- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnent en appuyant fortement à l'aide d'un coton-tige sur le clapet qui doit être mobile **- fig 17**

Pour changer le joint votre cocotte
- Changez le joint de votre cocotte tous les ans.
- Changez le joint de votre cocotte si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL, correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre cocotte
- Retournez le couvercle sur la cuve.

Si votre cocotte possède des poignées rabattables* :
- Appuyez sur les boutons de déverouillage **(N)** des poignées. Voir paragraphe “poignées rabattables”.
- **N'essayez pas de rabattre les poignées* sans appuyer sur les boutons de déverrouillage.**

N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu pour effectuer cette opération.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cocotte : ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

- **Sécurité à la fermeture :**

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression et la cocotte ne peut pas monter en pression.

- **Sécurité à l'ouverture :**

- Si la cocotte est sous pression, le bouton d'ouverture ne peut être actionné.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force.
- N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.

*selon modèle





- **Deux sécurités à la surpression :**
  - Premier dispositif : la soupape de sécurité **(F)** libère la pression **- fig 19**
  - Deuxième dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve **- fig 20**

FR

Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement la cocotte.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)**, le conduit d'évacuation de vapeur **(C)**, la soupape de sécurité **(F)** et le joint **(H)**.
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un centre Service agréé TEFAL.

Recommandations d'utilisation

1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre cocotte.
3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
4 - Attention au jet de vapeur.
5 - Pour déplacer la cocotte, servez-vous des deux poignées de cuve.
6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre cocotte.
7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
9 - Changez le joint tous les ans.
10 - Le nettoyage de votre cocotte s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
11 - Il est impératif de faire vérifier votre cocotte dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.



Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
  - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
  - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**

- **Ces garanties excluent :**
- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four, …
- Seuls les Centres Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numero Azur pour l'adresse du Centre Service Agréés TEFAL le plus proche de chez vous.









Marquages réglementaires

FR

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Bouton de fermeture.
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le bord supérieur du couvercle, visible lorsque celui-ci est en position “ouverture”.
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve.







TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	• Vérifiez que le bouton d'ouverture **(E)** est bien enfoncé. • Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien". FACE COTE COUVERCLE OK NO
Si la cocotte a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre cocotte par un Centre Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur 1 ou 2. - La cocotte est bien fermée. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné dans le couvercle voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil sous l'eau froide jusqu'à ce que l'indicateur de présence de pression descende. Nettoyez la soupape de fonctionnement **- fig 15** et le conduit d'évacuation de vapeur **- fig 16** et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté **- fig 17**.



FR

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint du couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.
Si de la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :	Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte sous un jet d'eau froide. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir la cocotte sans la déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, la tige d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agréé TEFAL.
Si vous n'arrivez pas à mettre les poignées rabattables* en position d'utilisation :	Vérifiez que : • Le bouton de déverrouillage* est mobile. • Si le phénomène persiste, faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agrée TEFAL.
Si vous n'arrivez pas à rabattre les poignées rabattables* :	• Ne forcez pas. • Assurez-vous que vous appuyez à fond sur les boutons de déverrouillage* des poignées.

*selon modèle





10 recettes savoureuses à préparer avec votre cocotte

Toutes les recettes sont réalisées pour 4 personnes.
Pour les cocottes d'une capacité inférieure à 6 litres, diminuer les proportions d'un tiers.

Entrée

Soupe de légumes

4 pommes de terre, 1 poireau, 4 carottes, 1 navet, 1l d'eau, sel, poivre, 3 cuillères à soupe de crème fraîche (facultatif).

4 personnes
Préparation : 15 min.
Position de la soupape : 1
Temps de cuisson : 10 min.

Pelez et lavez les légumes.
Coupez les pommes de terre et le navet en gros cube.
Coupez finement les carottes et le poireau en tranches.
Mettre 1 litre d'eau dans la cocotte-minute, ajouter les légumes, le sel et le poivre.
Fermer la cocotte-minute. Dès que la soupape se met à siffler, réduire la source de chaleur et laisser cuire le temps indiqué. Décompresser sous l'eau.
Ajoutez éventuellement la crème fraîche avant de servir.

Poisson

Papillotes de julienne aux agrumes

4 pavés de filet de julienne de 150 g chacun, 1 pamplemousse, 1 orange, le jus d'1 citron vert, 2 tomates, 1 oignon, 2 échalotes émincées, 60 g de beurre, 1 verre de vin blanc sec, quelques feuilles d'estragon, sel, poivre.

4 personnes
Préparation : 25 min.
Position de la soupape : 2
Temps de cuisson : 8 min.

Coupez les tomates en rondelles. Epluchez et émincez très finement l'oignon.
Pelez à vif et prélevez les quartiers du pamplemousse et de l'orange en prenant soin de conserver le jus.
Disposez au centre de quatre feuilles d'aluminium 3 rondelles de tomates se chevauchant légèrement. Recouvrez d'un peu d'oignon et d'échalotes émincés, ajoutez quelques feuilles d'estragon et déposez les pavés de julienne. Relevez les bords de chaque papillote afin de pouvoir verser sans crainte 1 cuillerée





à soupe de vin blanc et 2 cuillerées à soupe de jus de pamplemousse-orange. Ajoutez quelques gouttes de citron vert, salez et poivrez.
Déposez sur chaque poisson 1 quartier de pamplemousse, 2 quartiers d'orange et 15 g de beurre frais. Refermez bien les papillotes avant de les déposer délicatement dans le panier vapeur.
Dans la cocotte, versez 70 cl d'eau. Placez-y le panier vapeur sur son support en vous assurant qu'il n'est pas en contact avec l'eau. Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez la cocotte.
Retirez le panier vapeur de la cocotte et déposez délicatement 1 papillote de julienne dans chaque assiette. Ouvrez les papillotes à table à l'aide de ciseaux et servez éventuellement accompagné d'une salade d'avocats.

Mouton

Navarin printanier

600 g de collet de mouton et 600 g de haut de côtelette coupés en morceaux, 1 botte de carottes nouvelles, 1 botte d'oignons nouveaux, 1 botte de navets nouveaux, 4 petites pommes de terre nouvelles, 100 g de haricots verts, 2 tomates pelées, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 1 cuillère à soupe d'estragon ciselé, 30 g de beurre, 15 cl de vin blanc, 1 cuillère à café d'anis vert, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de farine, sel, poivre.

4 personnes.
Préparation : 20 min.
Position de la soupape : 2
Temps de cuisson : 10 min. + 7min.

Epluchez et nettoyez tous les légumes. Dans la cocotte, faitesrevenir vivement les morceaux de viande et l'ail non pelé dans l'huile et le beurre. Salez et poivrez. Ajoutez la farine en pluie et mélangez bien. Versez le vin blanc, ajoutez l'anis, le bouquet garni et les tomates concassées. Complétez avec de l'eau pour mouiller la viande à hauteur. Portez à ébullition.
Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire selon le premier temps de cuisson indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez la cocotte. Ajoutez les légumes, salez et poivrez. Refermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire selon le second temps de cuisson indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez la cocotte.
Egouttez la viande et les légumes, ôtez le bouquet garni et l'ail. Laissez réduire le liquide de cuisson sur feu vif jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Disposez la viande et les légumes dans un plat et arrosez de jus. Parsemez d'estragon et servez.





Veau

Rôti aux trois moutardes

1 kg de carré de veau ficelé en rôti, 6 carottes, 3 gousses d'ail, 1 oignon, 1 bouquet garni, 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, 40 g de beurre, 30 cl de vin blanc sec, 2 cuillères à soupe de moutarde de Meaux, 1 de moutarde forte et 2 de moutarde douce à l'estragon, 1 cuillère à soupe d'huile, sucre en poudre, sel, poivre.

4 personnes
Préparation : 25 min.
Position de la soupape : 2
Temps de cuisson : 11 min.

Piquez le rôti de bâtonnets d'ail. Dans la cocotte, faites-le revenir dans le beurre et l'huile. Salez et poivrez. Retirez-le. Faites revenir les carottes coupées en rondelles à la place, ajoutez 2 cuillerées à soupe de sucre, du sel et du poivre. Remettez le rôti, ajoutez le bouquet garni, l'oignon et le vin blanc. Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez la cocotte.
Retirez le rôti et les carottes. Portez le jus de cuisson à ébullition sur feu vif pour le faire réduire d'un tiers. Ajoutez la crème fraîche et laissez cuire 5 min. à feu doux, puis incorporez les moutardes sans laisser bouillir. Passez la sauce au chinois et ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
Découpez le rôti. Servez nappé de sauce et accompagné de carottes.

Bœuf

Pot-au-feu du chef

1,2 kg de bœuf (gîte ou macreuse, queue de bœuf, un peu de plat de côtes), 2 os à moelle, 800 g de grosses pommes de terres, 1/2 citron, 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, 3 carottes, 3 poireaux ficelés, 3 navets, 1 branche de céleri, 1/2 céleri-rave, 1 tête d'ail, 1 bouquet garni, 4 cuillères à soupe de Porto, 4 tranches de pain de campagne grillées et aillées, cornichons, gros sel, sel, poivre.

4 personnes.
Préparation : 20 min.
Position de la soupape : 2
Temps de cuisson : 20 min. + 20 min.

Nettoyez et épluchez les légumes, coupez-les en morceaux. Dans la cocotte, versez 2 litres d'eau et mettez l'oignon, les carottes, les poireaux, les navets, le céleri-rave, la tête d'ail, la branche de céleri et le bouquet garni. Salez et poivrez. Portez à ébullition, puis plongez-y les morceaux de viande. Faites cuire 10 min. à feu doux en retirant régulièrement l'écume qui se forme à la surface. Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire selon le premier temps de





cuisson indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez la cocotte. Retirez les carottes, les poireaux, le navet et le céleri-rave et mettez-les de côté. Refermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire selon le second temps de cuisson indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez la cocotte.
Lavez et épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans une casserole d'eau salée. Pendant la cuisson de la viande et des pommes de terre, coupez des rondelles de citron et placez-les à l'extrémité de chaque os à moelle en les fixant avec de la ficelle de cuisine. Mettez les os à moelle dans une casserole d'eau légèrement salée et citronnée et laissez cuire 10 min. à feu doux.
Egouttez la viande. Servez-la entourée des légumes et accompagnée de gros sel et de cornichons. Egouttez les os et extrayez-en la moelle. Servez celle-ci avec les tranches de pain grillées légèrement aillées. Présentez le bouillon à part après y avoir ajouté 3 ou 4 cuillerées à soupe de Porto.

Volaille

Poulet basquaise

1 poulet de 1,5 kg coupé en morceaux par le volailler, 1 boîte de 400 g de tomates entières pelées, 1 boîte de 400 g de poivrons rouges, 1 boîte de 400 g de poivrons verts, 3 gousses d'ail hachées, 3 oignons émincés, 1 bouquet garni, 2 verres de vin blanc, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

4 personnes
Préparation : 20 min.
Position de la soupape : 2
Temps de cuisson : 11 min.

Égouttez soigneusement les poivrons avant de les émincer. Dans la cocotte, faites chauffer vivement l'huile d'olive avec la moitié de l'ail, puis faites-y revenir les morceaux de poulet. Salez et poivrez. Versez 1 verre de vin blanc pour détacher les sucs de cuisson collés au fond de la cocotte, puis retirez les morceaux.
Dans la même cocotte, faites colorer les oignons. Ajoutez les poivrons émincés et faites cuire 5 min. à feu vif en remuant. Ajoutez les tomates, le bouquet garni, l'ail et le vin restants. Salez et poivrez. Laissez mijoter 3 min. et remettez les morceaux de poulet.
Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué.
Retirez le bouquet garni, puis disposez dans chaque assiette quelques morceaux de poulet avec la garniture basquaise. Servez accompagné d'un riz pilaf.





Légumes

Ratatouille

5 courgettes coupées en rondelles, 4 aubergines en cubes, 4 grosses tomates en quartiers, 2 poivrons rouges en dés, 1 poivron vert en lanières, 2 gros oignons hachés, 3 gousses d'ail pelées en purée, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 branche de romarin, 1 petit bol de basilic, 1/2 botte de coriandre, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

6 personnes
Préparation : 15 min.
Position de la soupape : 1
Temps de cuisson : 14 min.

Dans la cocotte, faites revenir à feu vif les oignons, les dés de poivrons rouges et les lanières de poivron vert dans 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Quand ils sont dorés, ajoutez les cubes d'aubergines, les rondelles de courgettes, les tomates et le restant d'huile. Terminez avec le thym, le laurier, le romarin et l'ail. Salez et poivrez. Remuez bien.
Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez la cocotte et remettez sur feu doux et laissez réduire ainsi la ratatouille 10 min. environ sans couvercle. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
Servez la ratatouille chaude, parsemée d'un mélange de basilic et de coriandre ciselés.

Riz pilaf

200 g de riz, 40 g de beurre, 75 cl de bouillon de volaille, 4 cuillères à soupe d'arachide, sel, poivre.

4 personnes
Préparation : 20 min.
Position de la soupape : 1
Temps de cuisson : 8 min.

Rincez plusieurs fois le riz à l'eau claire et séchez-le bien. Dans la cocotte, faites-le revenir à feu doux dans l'huile et 20 g de beurre. Salez et poivrez. Remuez et ajoutez le bouillon de volaille. Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la cocotte, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez la cocotte.
Retirez le riz et égouttez-le. Versez-le dans un grand saladier, ajoutez le beurre restant et remuez.
Ce riz pilaf accompagne les plats exotiques, les poissons, les volailles et le veau.





Desserts

FR

Compote aux trois pommes caramélisées

4 pommes reinettes, 4 pommes granny smith, 4 pommes Canada, 100 g de pignons de pin, 60 g de beurre, 100 g de cassonade, 2 pincées de cannelle en poudre, 1 cuillère à café de vanille liquide, 1 pincée de gingembre en poudre.

4 à 6 personnes
Préparation : 15 min.
Position de la soupape : 1
Temps de cuisson : 6 min.

Épluchez les pommes, épépinez-les, puis coupez-les en quartiers de 2 cm d'épaisseur.
Dans la cocotte, faites-les revenir à feu doux dans le beurre. Ajoutez la cannelle, la vanille, le gingembre, la cassonade et les pignons de pin. Remuez à l'aide d'une cuillère en bois.
Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez la cocotte.
Servez la compote fraîche ou tiède avec 1 boule de glace à la vanille ou 1 cuillerée à soupe de crème fraîche.

Petites crèmes caramel

25 cl de lait, 1/2 gousse de vanille coupée en deux, 3 jaunes d'œufs, 100 g de sucre semoule, quelques gouttes de vinaigre.

4 personnes
Préparation : 15 min.
Position de la soupape : 1
Temps de cuisson : 7 min.

Faites bouillir le lait avec la vanille. Dans une terrine, mettez 50 g de sucre et les jaunes d'œufs. Battez énergiquement jusqu'à obtention d'un mélange bien blanc. Versez progressivement le lait bouillant (débarrassé de la gousse de vanille) sur les œufs sans cesser de fouetter.
Dans une casserole à fond épais, mettez le sucre restant avec 2 cuillerées à soupe d'eau et quelques gouttes de vinaigre. Faites chauffer sur feu doux jusqu'à obtention d'un caramel blond. Enduisez quatre ramequins individuels de caramel. Filtrez la préparation aux œufs à l'aide d'une écumoire et versez-la dans les ramequins. Couvrez ceux-ci d'un petit morceau de papier aluminium. Disposez les ramequins dans le panier vapeur.
Versez 75 cl d'eau dans la cocotte et installez-y le panier vapeur sur son support. Fermez la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baissez le feu et laissez cuire le temps indiqué. À la fin de la cuisson, ouvrez la cocotte.
Laissez refroidir avant de mettre les crèmes au réfrigérateur.
Démoulez sur un plat et servez froid.



Table des temps de cuisson

Légumes

		Cuisson	FRAIS Position de la soupape 1	SURGELÉS Position de la soupape 2
Artichauts		- vapeur*	18 min.	
		- immersion**	15 min.	
Asperges		- immersion	5 min.	
Betterave rouge		- vapeur	20 - 30 min.	
Blé (lég. secs)		- immersion	15 min.	
Brocolis		- vapeur	3 min.	3 min.
Carottes	rondelles	- vapeur	7 min.	5 min.
Céleri		- vapeur	6 min.	
		- immersion	10 min.	
Champignons	émincés	- vapeur	1 min.	5 min.
	entiers	- immersion	1 min. 30	
Chou vert	émincé	- vapeur	6 min.	
	effeuillé	- vapeur	7 min.	
Chou Bruxelles		- vapeur	7 min.	5 min. - immersion
Chou-fleur		- immersion	3 min.	4 min.
Courgettes		- vapeur	6 min. 30	9 min
		- immersion	2 min.	
Endives		- vapeur	12 min.	
Epinards		- vapeur	5 min.	8 min.
		- immersion	3 min.	
Haricots verts		- vapeur	8 min.	9 min.
Haricots mi-secs		- immersion	20 min.	
Lentilles vertes (lég. secs)		- immersion	10 min.	
Navets		- vapeur	7 min.	
		- immersion	6 min.	
Petits pois		- vapeur	1 min. 30	4 min
Poireaux rondelles		- vapeur	2 min. 30	
Potiron (purée)		- immersion	8 min.	
Pommes de terre en quartiers		- vapeur	12 min.	
		- immersion	6 min.	
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	14 min.	
Riz (lég. secs)		- immersion	7 min.	

* Aliment dans le panier vapeur
** Aliment dans l'eau

FR

Viandes - Poissons

	FRAIS **Position de la soupape 2**	**SURGELÉS** **position de la soupape 2**
Agneau (gigot 1,3 Kg)	25 min	35 min
Bœuf (rôti 1 Kg)	10 min	28 min
Lotte (filets 0,6 Kg)	4 min	6 min.
Porc (rôti 1 Kg)	25 min	45 min
Poulet (entier 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Saumon (4 darnes 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Thon (4 steaks 0,6 Kg)	7 min	9 min.



Güvenliğiniz için

Güvenliğiniz için bu ürün geçerli kural ve yönetmeliklere uygundur :
- Basınç altındaki Donanımlar Yönergesi
- Besinlerle temas eden malzemeler
- Çevre

- Bu ürün ev içinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Tüm talimatları okumak için zaman ayırınız ve her zaman « Kullanım Kılavuzu »na başvurunuz.
- Tüm pişirme ürünlerinde olduğu gibi, düdüklü tencerenizi, özellikle çocukların yanında, sürekli gözlem altında kullanınız.
- Düdüklü tencereyi ısıtılmış fırına koymayınız.
- Basınç altındaki düdüklü tencerenizi bir yerden bir yere dikkatle götürünüz. Sıcak kısımlara dokunmayınız. Tutacak ve düğmeleri kullanınız. Gerekirse eldiven kullanınız.
- Düdüklü tencerenizi kullanım amacı dışında bir amaçla kullanmayınız.
- Düdüklü tencereniz basınç altında pişirmektedir. Uygunsuz kullanımdan dolayı haşlanma yaralanmaları meydana gelebilir. Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce iyice kapatıldığından emin olunuz. "Kapatma" paragrafını okuyunuz.
- Düdüklü tencerenizi açmadan önce, supabın basınçsız konumda olduğundan emin olunuz.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman zorla açmayınız. İç basıncın iyice azalmış olduğundan emin olunuz. Bakınız "güvenlik" paragrafı.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman içinde sıvı olmadan kullanmayınız, bu ciddi zarar verir. Pişme sırasında yeterince sıvı olduğundan emin olunuz.
- Kullanım talimatlarına uygun ısı kaynakları kullanınız.
- CLIPSO® MODULO 2 düdüklü tencerenizde asla sütlü tarifler pişirmeyin.
- Düdüklü tencerenizde kaya tuzu kullanmayın, onun yerine pişme neredeyse tamamlanmak üzere iken sofra tuzu ilave edin.
- Düdüklü tencerenizi 2/3' den fazla doldurmayınız (azami doldurma işareti).
- Pirinç, kurutulmuş sebzeler, veya kompostolar gibi pişirme sırasında genleşen besinler için, …düdüklü tencerenizin kapasitesinin yarısından fazlasını doldurmayınız. Balkabağı veya kabak çorbası gibi çorbalar pişirdikten sonra düdüklü tencerenizin soğuması için birkaç dakika bekleyin, daha sonra akan soğuk suyun altına koyarak tamamen soğumasını sağlayın.
- Basıncın etkisi altında şişme riski bulunan derileri olan etleri (örneğin sığır dili) pişirdikten sonra, deri şişkin göründüğü sürece eti delmeyiniz ; çıkabilecek buharla yanma tehlikesi vardır. Eti pişirmeden önce delmenizi tavsiye ederiz.
- Hamurumsu gıdalarda (kırık bezelye, ravent...), bu gıdaların içeride saçılmaması için açmadan evvel düdüklü tencereyi hafifçe sallayınız.
- Her kullanımdan önce supapların tıkalı olmadığını kontrol ediniz. "Pişirmeden önce" paragrafını okuyunuz.
- Düdüklü tencerenizi basınç altında yağla kızartmak için kullanmayınız.
- Temizlik ve bakım talimatları dışında güvenlik sistemlerine müdahalede bulunmayınız.
- Sadece modelinize uygun TEFAL parçalarını kullanınız. Özellikle CLIPSO® MODULO 2.
- e uygun bir tencere ve kapak kullanınız.
- Alkol buharı tutuşur. Kapağı kapatmadan evvel yaklaşık 2 dakika kaynatınız. Alkollü tarifler kullanırken düdüklü tencerenizi dikkatle kullanınız.
- Tencerenizin kabını pişirmeden evvel ve sonra düdüklü tencerenizi asitli veya tuzlu besinler saklamak için kullanmayınız.
- Tencerenizi, asla sapları katlanmış* durumdayken bir ısı kaynağı üzerinde bırakmayın.

Bu talimatları saklayınız

*Modele göre değişir





Tanımlayıcı şema

A. Çalışma supabı
B. Kapatma düğmesi
C. Buhar çıkış kanalı
D. Supap pozisyon göstergesi
E. Açma düğmesi
F. Emniyet supabı
G. Basınç göstergesi
H. Conta (lastik)
I. Buhar sepeti
J. Buhar sepeti ayağı
K. Hazne
L. Hazne kolu*
M. Maksimum doldurma işareti
N. Sap katlama düğmesi*
O. Katlanabilir saplar*

TR

Özellikler

Düdüklü tencere tabanının çapı - referanslar

Kapasite	ØHazne	Ø Taban	CLIPSO® MODULO 2	Gövde ve kapak malzemesi
4,5 L	22 cm	18 cm	P42706	Paslanmaz çelik
6 L	22 cm	18 cm	P42807	
8 L	25 cm	20 cm	P42814	
10 L	25 cm	20 cm	P42815	

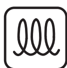
Standartlarla ilgili bilgiler:
Yüksek çalışma basıncı: 80 kPa.
Maksimum güvenlik basıncı: 120 kPa.

Uyumlu ısı kaynakları

GAZ

PLAKA ELEKTRİKLİ

SERAMİKCAM HALOJEN

INDÜKSIYON

SPİRAL ELEKTRİK


Hazneyi boşken ısıtmayın, ürününüze zarar verebilirsiniz.

- CLIPSO® MODULO 2 düdüklü tencere, endüksiyon dahil tüm ısı kaynakları üzerinde kullanılır.
- Elektrik plakası üzerinde, düdüklü tencerenin tabanına eşit veya daha küçük çapta bir plaka kullanın.

*Modele göre değişir



- Seramik cam tabla üzerinde haznenin dibinin temiz ve net olmasından emin olun.
- Gaz üzerinde, alevin haznenin çapını aşmaması gerekmektir.
- Tüm Ocaklar üzerinde, düdüklü tencerenizin tam olarak ortalanmasına dikkat edin.

TEFAL aksesuarları

- CLIPSO® MODULO 2 düdüklü tencerenin piyasadan temin edilebilecek aksesuarları şunlardır:

Aksesuarlar		Referans
Conta (lastik)	4,5/6L	X1010004
	8/10L	X1010003
Buhar sepeti	4,5/6L	792185
	8/10L	980513
Sacayak		X1030007

- Başka parçaların değiştirilmesi veya onarımlar için, Yetkili bir TEFAL Servis Merkezine müracaat ediniz.
- Sadece modelinize uygun orijinal TEFAL parçaları kullanın.

Kullanım

Açma

- Kapağın açma düğmesi **(E)** üzerine basın - **şekil 1**

Kapatma

Kıskaçların kapağın kenarına temas etmesi gerekmektedir.

- Kapağın kapatma düğmesi **(B)** üzerine basın **- şekil 2**



Maksimum ve minimum doldurma

- Minimum 25 cl (2 bardak) **- şekil 3**
- Maksimum hazne **(M)** yüksekliğinin 2/3'ü **- şekil 4**

Bazı besinler için

- Pirinç, susuz sebzeler veya kompostolar gibi pişirme esnasında genleşen besinler için, düdüklü tencereyi kapasitesinin yarısından fazla doldurmayın. Çorbalarda, hızlı basınç düşürme işlemi yapmanızı tavsiye ediyoruz.

TR

Buhar sepetinin kullanılması

Buhar sepetine yerleştirilmiş olan besinlerin düdüklü tencerenin kapağına temas etmemesi gerekmektedir.

- Haznenin dibine 75 cl su koyun.
- Buhar sepeti ayağını **(J)** buhar sepetinin **(I)** altına takın **- şekil 5 ve 6**
- Hepsini haznenin dibine yerleştirin **- şekil 7**

Çalışma supabının kullanılması

İşleyiş supabını yerine takmak için

- İşleyiş supabını, pozisyon göstergesini **(D)** kapak üzerindeki şekille ▬ bir hizaya getirerek takın **- şekil 8**
- Buhar tahliye çubuğunun yerine oturması için, supabı bastırın.
- İşleyiş supabının orta kısmı üzerine **(A)** bastırın ve arzulanan pozisyona dek çevirin **- Şekil 8**

Hassas besinleri ve sebzeleri pişirmek için

- İşleyiş supabının pozisyon göstergesini **(D)**, **1** üzerine getirin **– Şekil 9**

Et, balık ve donmuş gıdalar pişirmek için

- İşleyiş supabının pozisyon göstergesini **(D)**, **2** üzerine getirin **– Şekil 10**

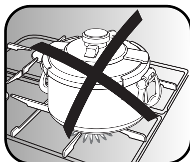
İşleyiş supabını yerinden çıkarmak için

- İşleyiş supabının orta kısmı üzerine **(A)** bastırın ve pozisyon göstergesini **(D)** kapak üzerindeki şekille bir hizaya **- Şekil 11**
- Supabı yerinden çıkarın

Katlanabilir saplar*

Kullanmadan önce sapların üzerindeki etiketleri sökün.
Sapları, kilit açma düğmelerine basmadan katlamayı denemeyin.

Clipso modulo 2® 'u, asla sapları katlanmış* durumdayken bir ısı kaynağı üzerinde bırakmayın.

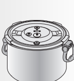


Sapları katlamak için:









Sapları kullanım konumuna getirmek için:



İlk kullanım

- Buhar sepeti ayağını **(J)** buhar sepeti **(I)** altına takın **- şekil 5 ve 6**
- Buhar sepetini **(I)** haznenin dibine yerleştirin **- şekil 7**
- Haznenin **(M)** 2/3'üne su doldurun.
- Düdüklü tencereyi kapatın.
- Çalışma supabını **(A)** yerleştirin ve **2** üzerine getirin.
- Düdüklü tencereyi maksimum güçte ayarlanmış olan bir sıcaklık kaynağı üzerine yerleştirin.
- Buhar supaptan çıkmaya başladığında ateşi kısın ve 20 dakika tutun.
- 20 dakika geçtiğinde, ateşi kapatın.
- Supabı pozisyonuna kadar çevirin.

*Modele göre değişir



- Basınç göstergesi **(G)** aşağı indiğinde: düdüklü tencerenizde artık basınç bulunmamaktadır.
- Düdüklü tencereyi açın **- şekil 1**

Pişirme öncesi

TR

- Her kullanımdan önce gözle, buhar çıkış kanalının **(C)** tıkalı olmamasını kontrol edin **- şekil 12**
- Emniyet supabının hareketli olmasını kontrol edin:"Temizlik ve bakım" paragrafına bakınız.
- Düdüklü tencereyi kapatın **- şekil 2**
- Supabı **(A)** yerine takın **- şekil 8**
- Sonuna kadar bastırın ve seçilen pişirme pozisyonuna kadar çevirin **- şekil 9**
- Çalıştırmadan önce düdüklü tencerenin uygun bir şekilde kapanmış olmasından emin olun.
- Düdüklü tencereyi maksimum güçte ayarlanmış olan bir sıcaklık kaynağı üzerine yerleştirin.

Pişirme esnasında

- Çalışma supabı sürekli olarak düzenli bir ses çıkararak (PSCHHHT) buhar çıkarıyorsa, sıcaklık kaynağını kısın.
- Tarifte belirtilmiş olan pişirme süresini tutun.
- Pişirme esnasında, supaptan sürekli ses geliyor olmasına dikkat edin. Buhar yoksa, hafifçe sıcaklık kaynağını açın, aksi durumda sıcaklık kaynağını kısın.



Pişirme sonu

Buharı serbest bırakmak için

- Sıcaklık kaynağı kapatıldığında, iki seçeneğiniz bulunmaktadır:

Eğer basınç göstergesi (G) aşağıya inmiyorsa, düdüklü tencerenizi soğuk su musluğunun altına koyun – şekil 13 Bu basınç göstergesi üzerine asla müdahale etmeyin.

- **Basıncın yavaş bir şekilde boşaltılması:** çalışma supabını **(A)** pozisyonuna kadar çevirin. Basınç göstergesi **(G)** aşağı indiğinde: düdüklü tencereniz artık basınçlı değildir.

- **Basıncın hızlı bir şekilde boşaltılması:** düdüklü tencerenizi soğuk su musluğunun altına koyun **– şekil 13** . Basınç göstergesi **(G)** aşağı indiğinde: düdüklü tencereniz artık basınçlı değildir. çalışma supabını **(A)** pozisyonuna kadar çevirin.

Buhar tahliyesi sırasında normal olmayan bir püskürme söz konusu olması halinde, işleyiş supabını (A) pişirme pozisyonuna getirin: 1 veya 2, ardından çabuk basınç alma işlemini uygulayın.

- Düdüklü tencerenizi açabilirsiniz **- şekil 1**

Temizlik ve bakım

Düdüklü tencerenin temizlenmesi

- Cihazınızın düzgün çalışması için, her kullanımdan sonra bu temizlik ve bakım talimatlarına uyunuz.
- Düdüklü tencereyi her kullanımın ardından bulaşık deterjanı eklenmiş ılık su ile yıkayın. Sepeti de aynı şekilde temizleyin.
- Çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.
- Haznenizi boşken ısıtmayınız.

Uzun kullanımlar sonrasında belirebilecek olan kararma ve çizikler önemli değildir.



Haznenin içini temizlemek için
- Bir bulaşık süngeri ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Paslanmaz haznenin içerisinde izler oluşmuşsa, sirke ile temizleyin.

Hazneyi ve sepeti bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Haznenin dışını temizlemek için
- Bir sünger ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.

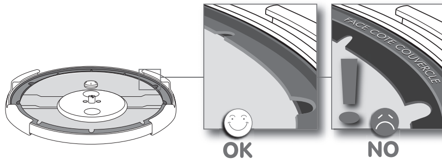
Kapağı temizlemek için
- Kapağı bir sünger ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.

İşleyiş supabını (A) ve contayı (H) çıkardıktan sonra, kapağı bulaşık makinesine koyabilirsiniz.

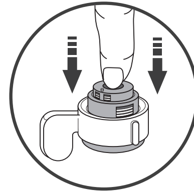
TR

Kapağın contasını temizlemek için
- Her pişirme işleminin ardından, contayı **(H)** ve conta bölmesini temizleyin.
- Contanın yeniden yerine takılması için, **şekil 14**'e bakınız ve "face côté couvercle" ibaresinin kapağın karşısında olmasına dikkat edin.

Kapağın içerisinde yer alan vidayı ve somunu asla sökmeyin



Çalışma supabını (A) temizlemek için
- Çalışma supabını **(A)** çıkarın **- şekil 11**
- Çalışma supabını **(A)** musluktan akan suyun altında temizleyin **- şekil 15**
- Hareketli olmasını kontrol edin: yandaki çizim



Kapak üzerinde yer alan çalışma supabı kanalını temizlemek için
- Supabı (**A**) kaldırın **- şekil 11**
- Buhar tahliye kanalının tıkanık olmamasını ve yuvarlak olmasını gözle kontrol edin **- şekil 12**. Gerekirse bir kürdan yardımıyla temizleyin **- şekil 16** ve durulayın.



Emniyet supabını (F) temizlemek için
- Kapağın içerisinde yer alan emniyet supabı kısmını suyun altına tutarak temizleyin.
- Kulak çubuğu yardımıyla hareketli olması gereken parçası üzerine güçlü bir şekilde bastırarak düzgün çalışmasını kontrol edin - **şekil 17**

Düdüklü tencerenizin contasını değiştirmek için
- Düdüklü tencerenizin contasını her sene değiştirin.
- Eğer bir kesik bulunuyorsa düdüklü tencerenizin contasını değiştirin.
- Her zaman modelinize tekabül eden orijinal bir TEFAL contası alın.

Düdüklü tencerenizi kaldırmak için
- Kapağı hazne üzerinde ters çevirin.

Clipso® Modulo 2 ürününüzün sapları katlanabiliyorsa* :
- Sapların kilit açma düğmelerine **(N)** basın. "Katlanabilir saplar" paragrafına bakın.
- **Sapları, kilit açma düğmelerine basmadan katlamayı* denemeyin.**

Düdüklü tencerenizin kalitesini uzun süre korumak için: hazneyi, boşken ısıtmayın.

Bu işlemi gerçekleştirmek için asla kesici veya sivri bir nesne kullanmayınız.

Her 10 senelik kullanım süresinin ardından düdüklü tencerenin Yetkili bir TEFAL Servis merkezinde kontrol ettirilmesi gerekmektedir.

Emniyet

Otomatik pişiriciniz birçok emniyet tertibatı donanımlıdır:

- **Kapatma işleminde emniyeti**

– Kıskaçların kapağın kenarına temas etmesi gerekmektedir. Temas etmiyorsa basınç göstergesi seviyesinde bir buhar sızıntısı olacaktır ve düdüklü tencerenin basıncı yükselmeyecektir.

- **Açma işleminde emniyet:**

- Eğer düdüklü tencere basınç altında ise, açma düğmesi hareket ettirilemez.
- Düdüklü tencereyi asla zorla açmayın.
- Basınç göstergesi ile kesinlikle oynamayınız.
- İçerdeki basıncın düşmüş olmasından emin olun.





TR

- **Aşırı basınca karşı iki emniyet:**

- İlk tertibat: emniyet supabı **(F)** basıncı serbest bırakır **- şekil 19**
- İkinci tertibat: conta kapak ile hazne arasından buharın çıkmasını sağlar **- şekil 20**

Eğer aşırı basınca karşı emniyet sistemlerinden biri devreye girerse:

- Sıcaklık kaynağını kapatın.
- Düdüklü tencerenin tamamen soğumasını bekleyin.
- Açın.
- Çalışma supabını **(A)**, buhar tahliye kanalını **(C)**, emniyet supabını **(F)** ve contayı **(H)** kontrol edin ve temizleyin.
- Eğer tüm bu kontroller ve temizleme işlemlerinin ardından ürününüzde sızıntı oluyorsa veya çalışmıyorsa, yetkili bir TEFAL servis merkezine götürün.

Kullanım önerileri

1 - Çalışma supabından çıktığında buhar çok sıcaktır.
2 - Basınç göstergesi işareti yükseldiğinde, düdüklü tencerenizi artık açamazsınız.
3 - Tüm pişirme cihazları için olduğu gibi, özellikle düdüklü tencereyi çocukların yakınında kullanıyorsanız çok dikkatli olun.
4 - Buhar püskürmesine dikkat edin..
5 - Düdüklü tencereyi taşımak için, haznenin iki sapını kullanın.
6 - Düdüklü tencerenin içerisinde besinleri bırakmayın.
7 - Paslanmaz çeliğin kalitesini bozabilecek olan çamaşır suyu veya klorlu ürünleri asla kullanmayın.
8 - Kapağı suya batırılmış olarak bırakmayın.
9 - Contayı her sene değiştirin.
10 - Düdüklü tencerenin temizliği mutlaka soğukken ve cihaz boşken yapılmalıdır.
11 - Her 10 senelik kullanım süresinin ardından düdüklü tencerenin Yetkili bir TEFAL Servis merkezinde kontrol ettirilmesi gerekmektedir.





Garanti

- Kullanım talimatlarında öngörülen şekilde kullanıldığı takdirde yeni TEFAL pişiricinizin gövdesi şunlara karşı **10 yıl garantilidir**:
  - Gövdenin metal yapısından kaynaklanan tüm arızalar,
  - Metal tabanın erken aşınması.
- **Her türlü imalat hatası veya kusuru için tüm diğer parçalarda bakım ve işçilik garantisi 1 yıldır** (ülkenizdeki yasalara göre değişebilir).
- **Bu garanti, ürünün kasa fişi veya satın alınma tarihini içeren faturanın ibraz edilmesi üzerine geçerlidir.**
- **Şunlar garanti kapsamında değildir:**
- Önemli uyarıların dikkate alınmaması veya yanlış kullanımdan kaynaklanan arızalar, yani:
  - Darbeler, düşürme, fırına koyma…
- Yalnızca Yetkili TEFAL Servis Merkezleri bu garantiden yararlanmanıza onay verebilir.
- Size en yakın Yetkili TEFAL Servis Merkezinin adresini öğrenmek için 444 40 50 Müşteri Hizmetleri Danışma Hattı’nı arayın.









Yönetmeliğe bağlı işaretler

İşaret	Yeri
Üretici veya ticari marka adı	Kapatma düğmesi
Üretim senesi Model referansı Maksimum emniyet basıncı (PS) Yüksek çalışma basıncı (PF)	Kapak « açık» pozisyonda iken gözle görülebilir şekilde kapağın üst kenarı üzerinde
Kapasite	Haznenin dış tabanı üzerinde

TR







TEFAL sorularınızı cevaplıyor

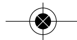
Sorunlar,	Öneriler
Kapağı kapatamıyorsanız:	Açma düğmesinin **(E)** basılı pozisyonda olmasını kontrol edin. Contanın doğru yönde takılmış olmasını kontrol edin "Temizlik ve bakım " paragrafına bakınız. FACE COTE COUVERCLE OK NO
Eğer düdüklü tencere içerisinde sıvı olmadan basınç altında ısındı ise:	Düdüklü tencerenizi TEFAL Yetkili Servis Merkezine kontrol ettirin.
Eğer basınç gösterge işareti yükselmedi ise ve pişirme esnasında supaptan hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk dakikalarda normaldir. Eğer aynı şey devam ederse şunları kontrol edin: - Sıcaklık kaynağının yeterince güçlü olmasını kontrol edin, değilse yükseltin. - Hazne içerisindeki sıvı miktarının yeterli olmasını, - Çalışma supabının **1** veya **2** üzerine getirilmiş olmasını, - Düdüklü tencerenin iyice kapanmış olmasını, - Contanın veya hazne kenarının hasar görmüş olmasını, - Contanın kapak içerisine doğru bir şekilde yerleştirilmiş olmasını kontrol edin, “Temizlik ve Bakım” paragrafına bakınız.
Eğer basınç gösterge işareti yükseldi ise ve pişirme esnasında supaptan hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk dakikalarda normaldir. Eğer aynı şey devam derse, basınç göstergesi aşağı inene kadar cihazınızı soğuk suyun altına tutun. Çalışma supabını **- şekil 15** ve buhar tahliye kanalını **- şekil 16** temizleyin ve emniyet supabı başlığına zorlanmadan basılıyor olmasını kontrol edin **- şekil 17**.

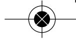


TR

Sorunlar,	Öneriler
Eğer kapağın etrafından buhar sızıyorsa, şunları kontrol edin:	Kapağın iyi kapanmış olmasını. Kapak contasının yerleştirilmesini. Contanın iyi durumda olmasını, gerekirse değiştirin. Kapağın, contanın ve kapak üzerindeki bölmesinin temiz olmasını. Hazne kenarının iyi durumda olmasını.
Kapağı açamıyorsanız:	Basınç gösterge işaretinin düşük pozisyonda olmasını kontrol edin. Değilse: basıcı giderin, gerekirse düdüklü tencereyi soğuk suyun altına tutun. Bu basınç göstergesine asla müdahale etmeyin.
Eğer kapak etrafından, kulak tırmalayıcı bir ses ile birlikte buhar çıktığını görürseniz:	Contanın tencere ile kapak arasına sıkışıp sıkışmadığını kontrol edin
Eğer besinler pişmemiş veya yanmış ise, şunları kontrol edin:	Pişirme süresi. Sıcaklık kaynağı gücü. Çalışma supabının doğru konumda olması. Sıvı miktarı.
Eğer besinler düdüklü tencere içerisinde yandı ise:	Yıkamadan önce hazneyi suya batırılmış olarak bekletin. Asla çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.
Eğer emniyet sistemlerinden biri harekete geçerse:	Sıcaklık kaynağını kapatın. Düdüklü tencereyi hareket ettirmeden önce soğumasını bekleyin. Basınç gösterge işaretinin inmesini bekleyin ve açın. Çalışma supabını, buhar tahliye kanalı çubuğunu, emniyet supabını ve contayı kontrol edin ve temizleyin. Arıza devam ederse, cihazınızı TEFAL Yetkili Servis Merkezine kontrol ettirin.
Kullanım konumunda katlanabilir sapları* katlayamıyorsanız:	Şunları kontrol edin: Kilit açma düğmesi* hareketli mi ? Durum devam ederse tencerenizin Yetkili bir TEFAL Servis Merkezi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Katlanabilir sapları* katlayamıyorsanız:	• Zorlamayın. • Sapların kilit açma düğmelerine* bastığınızdan emin olun.

*Modele göre değişir





GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
   - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
   - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
   - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.





İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : **Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.**
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

TR

DANIŞMA HATTI: 444 40 50

FİRMA YETKİLİSİNİN:

GROUPE SEB İSTANBUL
EV ALETLERİ TİCARET A.Ş.

MALIN:

Markası : TEFAL
Cinsi : DÜDÜKLÜ TENCERE
Modeli : P42706, P42707, P42814, P42815
Belge İzin Tarihi :14.04.2009
Garanti Belge No : 67898
Azami Tamir Süresi : 30 gün
Garanti Süresi : 2 yıl
Kullanım Ömrü : 7 Yıl

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.





Düdüklü tencerenizle hazırlayabileceğiniz 10 lezzetli tarif

Tüm tarifler 4 kişiliktir. 6 litreden az kapasiteye sahip tencereler için, 1/3'lik kısmını azaltın.

Giriş

Sebze çorbası

4 patates, 1 pırasa, 4 havuç, 1 şalgam, 1 litre su, tuz, karabiber, 3 çorba kaşığı krema (arzuya bağlı olarak).

4 kişilik
Hazırlama: 15 dakika
Supap pozizyonu: 1
Pişirme süresi: 10 dakika

Sebzelerin kabuklarını soyun ve yıkayın.
Patatesleri ve şalgamı küpler halinde kesin. Havuçları ve pırasayı ince dilimler halinde kesin.
Tencereye 1 litre su koyun, ardından sebzeleri doldurun, tuz ve karabiber ekleyin.
Tencereyi kapatın. Düdük ötmeye başlar başlamaz, ateşi kısın ve belirtilen süre boyunca pişmeye bırakın. Su altında basıncını alın.
Servis yapmadan önce, arzuya göre krema ekleyin.

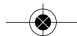
Balık

Kağıtta narenciyeli jülyen balık

4 adet her biri 150 g jülyen morina balığı fileto, 1 adet greyfurt, 1 adet portakal, 1 yeşil limonun suyu, 2 domates, 1 soğan, 2 diş kıyılmış sarımsak, 60 g tereyağı, 1 bardak sek beyaz şarap, birkaç yaprak tarhun otu, tuz, karabiber

4 kişilik
Hazırlama: 25 dakika
Supap pozizyonu: 2
Pişirme süresi: 8 dakika

Domatesleri halkalar halinde kesin. Soğanı soyun ve çok ince olarak kıyın.
Sularını korumaya dikkat ederek greyfurt ve portakalı soyun ve çeyrek dilimlerini ayırın.
Dört adet alüminyum folyo üzerine hafifçe üst üste gelecek şekilde 3 domates halkasını yerleştirin. Biraz soğanla ve kıyılmış sarımsakla kaplayın, birkaç yaprak tarhun otu ekleyin ve jülyen filetolarını yerleştirin. 1 çorba kaşığı beyaz şarabı ve 2 çorba kaşığı greyfurt-





portakal suyunu dökebilmek amacıyla her folyonun kenarlarını kaldırın. Birkaç damla yeşil limon suyu, tuz ve karabiber ekleyin.
Her balık üzerine 1 greyfurt çeyreği, 2 portakal çeyreği ve 15g soğuk tereyağı koyun. Folyoları güzelce kapatın ve özenle buhar sepeti içerisine yerleştirin.
Düdüklü tencere içerisine 70 cl su koyun. Su ile temas etmemesine dikkat ederek buhar sepetini yuvasını takın.
Düdüklü tencereyi kapatın. Supap ötmeye başladığında, ateşi kısın ve belirtilen süre boyunca pişirin. Pişirme sonunda, düdüklü tencereyi açın. Buhar sepetini düdüklü tencere içerisinden çıkarın ve her tabağa dikkatlice 1 adet julienne'li folyo koyun. Folyoları masada makas yardımıyla açın ve isteğe bağlı olarak avokado salatası ile servis yapın

Kuzu

Buharda kuzu yahni

600 g kuzu boyun gerdanı ve 600 g parçalar halinde kesilmiş kaburga kemiği, 1 demet havuç, 1 demet taze soğan, 1 demet taze şalgam, 4 adet küçük taze patates, 100 g taze fasulye, 2 adet kabuğu soyulmuş domates, 2 diş sarımsak, 1 demet garnitür, 1 çorba kaşığı kıyılmış tarhun otu, 30 g tereyağı, 15 cl beyaz şarap, 1 tatlı kaşığı yeşil anason, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı un, tuz, karabiber

4 kişilik.
Hazırlama : 20 dakika
Supap pozisyonu: 2
Pişirme süresi: 10 dakika + 7 dakika

Bütün sebzeleri soyun ve temizleyin. Düdüklü tencere içerisinde et parçalarını ve sıvıyağ ve tereyağı içerisinde kıyılmamış sarımsağı çevirin. Karabiber ve tuz ekleyin. Unu yavaş yavaş ekleyin ve iyice karıştırın. Beyaz şarabı dökün, anasonu, garnitürü ve domatesleri ekleyin. Etin ıslanması için etin üzerine geçecek kadar su ekleyin. Kaynatın. Düdüklü tencereyi kapatın. Supap ötmeye başladığında, ateşi kısın ve belirtilen ilk süre boyunca pişirin. Pişirme işlemi sonunda düdüklü tencereyi açın. Sebzeleri ekleyin, tuz ve karabiber koyun. Düdüklü tencereyi yeniden kapatın. Supap ötmeye başladığında, ateşi kısın ve belirtilen ikinci süre boyunca pişirin. Pişirme işlemi sonunda, düdüklü tencereyi açın. Eti ve sebzeleri süzün, garnitürü ve sarımsağı çıkarın. Yoğun bir sos elde edene kadar güçlü ateşte pişirme sıvısını kaynatın. Eti ve sebzeleri bir tabağa alın ve yemeğin suyunu üzerinde gezdirin. Tarhun otu serpin ve servis yapın.





Dana eti

Üç hardallı kızartma et

1 kg rosto olarak sarılmış dana eti, 6 adet havuç, 3 diş sarımsak, 1 soğan, 1 buket garni, 2 çorba kaşığı katı taze krema, 40 g tereyağı, 30 cl sek beyaz şarap, 2 çorba kaşığı Meaux hardal, 1 acı hardal ve 2 tarhun otlu tatlı hardal, 1 çorba kaşığı sıvıyağ, pudra şekeri, tuz, karabiber.

4 kişilik
Hazırlama: 25 dakika
Supap pozisyonu: 2
Pişirme süresi: 11 dakika

Sarımsakları rostoya batırın. Düdüklü tencere içerisinde rostoyu tereyağı ve sıvıyağ ile çevirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Rostoyu çıkarın. Aynı yağda halka şeklinde doğranmış havuçları çevirin, 2 çorba kaşığı şeker, tuz ve karabiber ekleyin. Rostoyu yeniden koyun, garnitürü, soğanı ve beyaz şarabı ekleyin. Düdüklü tencereyi kapatın. Supap ötmeye başladığında, ateşi kısın ve belirtilen süre boyunca pişirin. Pişirme işlemi sonunda, düdüklü tencereyi açın. Rostoyu ve havuçları çıkarın. Pişirme suyunu çeyrek oranda azalana kadar harlı ateşte kaynatın. Taze kremayı ekleyin ve 5 dakika kısık ateşte pişirin, ardından hardalları ekleyin ve kaynatın. Sosu bir kaba alın ve gerekirse biraz su ekleyin. Rostoyu kesin. Üzerine sosu dökerek ve havuçlarla birlikte servis yapın.

Dana eti

Şefin yemeği

1,2 kg dana eti (but parçası veya kol kemiği üzerindeki ince et, sığır kuyruğu), 2 adet ilikli kemik, 800 g büyük patates, 1/2 limon, 3 adet karanfil batırılmış 1 adet soğan, 3 adet havuç, 3 adet pırasa, 3 adet şalgam, 1 adet kereviz sapı, 1/2 kereviz, 1 baş sarımsak, 1 garnitür demeti, 4 çorba kaşığı Porto, 4 dilim kızarmış köy ekmeği, kornişon, kaya tuzu, tuz, karabiber.

4 kişilik
Hazırlama: 20dakika
Supap pozisyonu: 2
Pişirme süresi: 20 dakika
+ 20 dakika

Sebzeleri temizleyin ve soyun, parçalar halinde kesin. Düdüklü tencere içerisine 2 litre su koyun ve soğanı, havuçları, pırasaları, şalgamları, kerevizi, sarımsağı, kereviz sapını ve garnitürü koyun. Tuz ve karabiber ekleyin. Kaynatın ve ardından içerisine et parçalarını daldırın. Yüzeyde oluşan köpüğü düzenli olarak alarak kısık ateşte 10 dakika pişirin.
Düdüklü tencereyi kapatın. Supap ötmeye başladığında, ateşi kısın ve belirtilen ilk süre boyunca pişirin. Pişirme işlemi sonunda, düdüklü tencereyi açın. Havuçları,





pırasaları, şalgamı ve kerevizi çıkarın ve ayrı bir yere koyun. Düdüklü tencereyi yeniden kapatın. Supap ötmeye başladığında, ateşi kısın ve belirtilen ikinci süre boyunca pişirin. Pişirme işlemi sonunda, düdüklü tencereyi açın.
Patatesleri yıkayın ve soyun, bir tencerede tuzlu su ile pişirin. Et ve patatesler pişerken limon dilimleri hazırlayın ve mutfak ipi ile bağlayarak bunları her ilikli kemik ucuna yerleştirin. İlikli kemikleri hafif tuzlu ve limonlu suya koyun ve 10 dakika kısık ateşte pişirin.
Eti süzün. Etrafına sebzeleri ve kornişon ve kaya tuzunu koyarak servis yapın.
Kemikleri süzün ve iliğini çıkarın. Bunları kızarmış ekmek dilimleri ile servis yapın. 3-4 kaşık Porto ekleyerek et suyunu ayrıca servis yapın.

TR

Tavuk

Bask usulü tavuk

1,5 kg'luk parçalar halinde 1 adet tavuk, 400 g'lık bir kutu soyulmuş bütün domates, 400 g'lık bir kutu kırmızıbiber, 400 g'lık bir kutu yeşilbiber, 3 diş kıyılmış sarımsak.

4 kişilik
Hazırlama: 20 dakika
Supap pozisyonu: 2
Pişirme süresi: 11 dakika

Kesmeden önce biberleri özenle süzün. Düdüklü tencere içerisinde harlı ateşte sarımsağın yarısı ile birlikte sıvıyağı ısıtın ve ardından tavuk parçalarını bu yağda çevirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Düdüklü tencerenin dibine yapışmış olan pişirme kalıntılarını ayırmak için 1 bardak beyaz şarap dökün ve ardından tavukları çıkarın.
Aynı düdüklü tencere içerisinde, soğanları kavurun. Kesilmiş biberleri ekleyin ve 5 dakika harlı ateşte karıştırarak pişirin. Domatesleri, garnitürü, sarımsağı ve kalan şarabı ekleyin. Tuz ve karabiber dökün. 3 dakika pişirin ve tavuk parçalarını yeniden koyun. Düdüklü tencereyi kapatın. Supap ötmeye başladığında, ateşi kısın ve belirtilen süre boyunca pişirin. Garnitür demetini çıkarın ve her tabak içerisine birkaç parça tavuk ile Bask usulü garnitür koyun. Pirinç pilavı ile birlikte servis yapın.





Sebzeler

Türlü

5 adet halka halka kesilmiş kabak, 4 adet küp şeklinde kesilmiş patlıcan, 4 adet dörde bölünmüş büyük domates, 2 adet küp küp doğranmış kırmızıbiber, 1 adet uzun çubuk halinde kesilmiş yeşilbiber, 2 adet kıyılmış büyük boy soğan, 1 diş püre halinde ezilmiş sarımsak, 1 dal kekik, 1 adet defneyaprağı, 1 dal biberiye, bir küçük tas fesleğen, 1/2 kap kişniş, 6 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber.

6 kişilik
Hazırlama: 15 dakika
Supap pozisyonu: 1
Pişirme suresi: 14 dakika

Düdüklü tencere içerisinde, harlı ateşte soğanları, kırmızıbiberleri ve yeşilbiber çubuklarını 3 çorba kaşığı zeytinyağı ile çevirin. Kızardıklarında, patlıcan küplerini, kabak halkalarını, domatesleri ve kalan sıvıyağı ekleyin. En son kekik, defneyaprağı, fesleğeni ekleyin. Tuz ve karabiber koyun. İyice karıştırın.
Düdüklü tencereyi kapatın. Supap ötmeye başladığında, ateşi kısın ve belirtilen süre boyunca pişirin. Pişirme işlemi sonunda, düdüklü tencereyi açın ve yeniden kısık ateş üzerine koyun ve yaklaşık 10 dakika boyunca kapaksız olarak türlünün suyunu çekmesini bekleyin. Gerekirse baharatlardan yeniden ekleyin. Türlüyü sıcak olarak ve üzerine kişniş ve biberiye ekleyerek servis yapın.

Pirinç pilavı

200 g pirinç, 40 g tereyağı, 75 cl tavuk suyu tableti, 4 çorba kaşığı yer fıstığı, tuz, karabiber.

4 kişilik
Hazırlama: 20 dakika
Supap pozisyonu: 1
Pişirme süresi: 8 dakika

Pirinci birkaç kere duru su ile yıkayın ve iyice kurutun. Düdüklü tencere içerisinde sıvıyağ ve 20 g tereyağı ile pirinci kısık ateşte kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Karıştırın ve tavuk bulyonu ekleyin. Düdüklü tencereyi kapatın. Supap ötmeye başladığında, ateşi kısın ve belirtilen süre boyunca pişirin. Pişirme işlemi sonunda, düdüklü tencereyi açın. Pirinci çıkarın ve süzün. Büyük bir servis tabağına alın, kalan tereyağı ekleyin ve karıştırın.
Bu pirinç pilavı egzotik yemeklerin, balıkları ve et yemeklerin yanında servis yapılır





Tatlılar

Karamelli 3 elma püresi

4 adet kokulu elma, 4 adet granny smith elma, 4 adet Kanada elma, 100 g çam fıstığı, 60 g tereyağı, 100 g ham şeker, 2 tutam toz tarçın, 1 tatlı kaşığı sıvı vanilya, 1 tutam toz zencefil.

TR

4 - 6 kişilik
Hazırlama: 15 dakika
Supap pozisyonu: 1
Pişirme süresi: 6 dakika

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve 2 cm kalınlığında dilimleyin. Düdüklü tencere içerisinde, tereyağı ile kısık ateşte elmaları çevirin. Tarçını, vanilyayı, zencefili, ham şekeri ve çam fıstıklarını ekleyin. Bir tahta kaşık yardımı ile karıştırın. Düdüklü tencereyi kapatın. Supap ötmeye başladığında, ateşi kısın ve belirtilen süre boyunca pişirin. Pişirme işlemi sonunda, düdüklü tencereyi açın. Kompostoyu soğuk veya ılık olarak bir top vanilyalı dondurma veya 1 çorba kaşığı krema ile servis yapın.

Küçük krem karameller

25 cl süt, 1/2 ikiye bölünmüş vanilya parçası, 3 yumurta sarısı, 100 g toz şeker, birkaç damla sirke.

4 kişilik
Hazırlama: 15 dakika
Supap pozisyonu: 1
Pişirme süresi: 7 dakika

Sütü vanilya ile birlikte kaynatın. Bir toprak kap içerisine 50 g şeker ve yumurta sarılarını koyun. İyice beyaz bir karışım elde edene kadar hızlı bir şekilde çırpın. Kaynar sütü (vanilyayı çıkardıktan sonra) azar azar karıştırmaya devam ederek yumurtaların üzerine dökün.
Kalın tabanlı bir tencere içerisine kalan şekeri, 2 çorba kaşığı su ve birkaç damla sirkeyi koyun. Kısık ateşte sarı bir karamel elde edene kadar ısıtın. Dört adet küçük peynirli çöreği karamele bulayın. Yumurtalı karışımı bir süzgeç yardımı ile süzün ve çöreklerin içerisine dökün. Çörekleri bir parça alüminyum folyo ile kaplayın. Çörekleri buhar sepetine koyun.
Düdüklü tencere içerisine 75 cl su koyun ve buhar sepetini yuvasına takın. Düdüklü tencereyi kapatın. Supap ötmeye başladığında, ateşi kısın ve belirtilen süre boyunca pişirin. Pişirme işlemi sonunda, düdüklü tencereyi açın. Buzdolabına koymadan önce kremaların soğumasını bekleyin.
Bir tabağa alın ve soğuk servis yapın.



Pişirme süreleri tablosu

Sebzeler

		Pişirme	TAZE Supap pozisyonu 1	DONDURULMUŞ Supap pozisyonu 2
Andiv		- buhar	12 dak.	
Balkabağı (püre)		- sıvı ile	8 dak.	
Bezelye		- buhar	1 dak. 30'	4 dak.
Brokoli		- buhar	3 dak.	3 dak.
Brüksel lahanası		- buhar	7 dak.	
Buğday (Kuru sebze)		- sıvı ile	15 dak.	
Enginar		- buhar*	18 dak.	
		- sıvı ile**	15 dak.	
Havuç	Halka halinde	- buhar	7 dak.	5 dak.
Ispanak		- buhar	3 dak.	
		- sıvı ile	5 dak.	8 dak.
Kabak		- buhar	6 dak. 30'	9 dak.
		- sıvı ile	2 dak.	
Karnabahar		- sıvı ile	3 dak.	4 dak.
Kereviz		- buhar	6 dak.	
		- sıvı ile	10 dak.	
Kırmızı pancar		- buhar	20-30 dak.	
Kuşkonmaz		- sıvı ile	5 dak.	5 dak. daldırma
Mantar	Kıyılmış	- buhar	1 dak.	5 dak.
	Bütün	- sıvı ile	1 dak. 30'	
Nohut (Kuru sebze)		- sıvı ile	14 dak.	
Patates elma		- buhar	12 dak.	
		- sıvı ile	6 dak.	
Pırasa halka		- buhar	2 dak. 30'	
Pirinç (Kuru sebze)		- sıvı ile	7 dak.	
Şalgam		- buhar	7 dak.	
		- sıvı ile	6 dak.	
Taze fasulye		- buhar	8 dak.	9 dak.
Yarı kuru fasulye		- sıvı ile	20 dak.	
Yeşil lahana	Kıyılmış	- buhar	6 dak.	
	Yaprakları ayrılmış	- buhar	7 dak.	
Yeşil mercimek (Kuru sebze)		- sıvı ile	10 dak.	

* Buhar sepetindeki besin
** Sudaki besin

Etler - Balıklar

	TAZE Supap pozisyonu 2	**DONDURULMUŞ Supap pozisyonu 2**
Dana (rosto 1 kg)	10 dakika	28 dakika
Kuzu (1.3 kg but)	25 dakika	35 dakika
Levrek balığı (0,6 kg fileto)	4 dakika	6 dakika
Somon (0,6 kg 4 dilim)	6 dakika	8 dakika
Tavuk (Bütün 1.2 kg)	20 dakika	45 dakika
Ton balığı (4 dilim 0,6 kg)	7 dakika	9 dakika



Σημαντικές προφυλάξεις

Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς:
- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση
- Υλικά σε επαφή με τροφές
- Περιβάλλον

- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.
- Αφιερώστε χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και να ανατρέχετε πάντα στις “Οδηγίες χρήσης”.
- Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας, ιδίως εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Μετακινήστε τη χύτρα υπό πίεση με τη μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας εάν χρειαστεί.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα αποκλειστικά για τον σκοπό που προορίζεται.
- Η χύτρα ψήνει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. Δείτε την παράγραφο “Κλείσιμο”.
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα είναι σε θέση αποσυμπίεσης προτού ανοίξετε τη χύτρα.
- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα με βία. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Δείτε την παράγραφο “Ασφάλεια”.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα χωρίς υγρό διότι κάτι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρές βλάβες. Να φροντίζετε πάντοτε να υπάρχει αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα.
- Να χρησιμοποιείτε μία ή περισσότερες συμβατές πηγές θερμότητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Μη μαγειρεύετε ποτέ συνταγές που περιέχουν γάλα μέσα στη χύτρα CLIPSO® MODULO 2.
- Μην χρησιμοποιείτε ακατέργαστο αλάτι στην χύτρα ταχύτητος. Καλύτερα να χρησιμοποιείτε κατεργασμένο αλάτι προς το τελείωμα του μαγειρέματος.
- Μη γεμίζετε τη χύτρα περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης).
- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή οι κομπόστες, ... μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της. Για συγκεκριμένες σούπες που περιέχουν κολοκύθα ή κολοκυθάκια, αφήστε την χύτρα σας να κρυώσει για μερικά λεπτά.
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων που έχουν πέτσα (π.χ. βοδινή γλώσσα…), το οποίο ενδέχεται να διογκωθεί υπό πίεση, μην τρυπήσετε το κρέας εάν το δέρμα φαίνεται διογκωμένο. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Σας συνιστούμε να τρυπάτε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Για πηχτά τρόφιμα (φάβα, ραβέντι...), πρέπει να κουνήσετε ελαφρώς τη χύτρα πριν από το άνοιγμα για να μην πεταχτεί η τροφή προς τα έξω.
- Πριν από οποιαδήποτε χρήση, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι φραγμένες οι βαλβίδες. Δείτε την παράγραφο “Πριν από το μαγείρεμα”.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.
- Μην εκτελείτε παρεμβάσεις στα συστήματα ασφαλείας πέρα από αυτές που υποδεικνύονται στις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι CLIPSO® MODULO 2.
- Οι ατμοί οινοπνεύματος είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να φθάσει σε βρασμό για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι.
- Να επιβλέπετε τη συσκευή κατά την προετοιμασία συνταγών που περιέχουν αλκοόλ.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να αποθηκεύετε όξινα ή αλατισμένα τρόφιμα πριν και μετά από το μαγείρεμα, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης φθοράς στον κάδο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη χύτρα με κατεβασμένες* τις λαβές πάνω σε μια πηγή θερμότητας.

Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες

* ανάλογα με το μοντέλοr





Περιγραφικό διάγραμμα

A. Βαλβίδα λειτουργίας
B. Κουμπί κλεισίματος
C. Σωλήνας εκκένωσης ατμού
D. Ένδειξη θέσης βαλβίδας
E. Κουμπί ανοίγματος
F. Βαλβίδα ασφαλείας
G. Δείκτης παρουσίας πίεσης
H. Λάστιχο
I. Καλάθι ατμού
J. Τρίποδο
K. Κάδος
L. Χερούλια*
M. Ένδειξη μέγιστης πλήρωσης
N. Κουμπί απασφάλισης των λαβών*
O. Πτυσσόμενα χερούλια*

EL

Χαρακτηριστικά

Διάμετρος του πυθμένα της χύτρας - κωδικοί

Χωρητικό-τητα	Διάμετρος κάδου	Διάμετρος πυθμένα	CLIPSO® MODULO 2	Υλικό κάδου και καπακιού
4,5 λ.	22 εκ.	18 εκ.	P42706	Ανοξείδωτο
6 λ.	22 εκ.	18 εκ.	P42807	
8 λ.	25 εκ.	20 εκ.	P42814	
10 λ.	25 εκ.	20 εκ.	P42815	

Κανονιστικές πληροφορίες:
Ανώτατη πίεση λειτουργίας: 80 kPa.
Μέγιστη πίεση ασφαλείας: 120 kPa.

Συμβατές πηγές θερμότητας

ΑΕΡΙΟ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ

ΚΕΡΑΜΙΚΗ Η΄ΑΛΟΓΟΝΟΥ

ΕΠΑΓΩΓΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΣΠΙΡΑΛ


- Η χύτρα CLIPSO® MODULO 2 χρησιμοποιείται για όλους τους τρόπους θέρμανσης συμπεριλαμβανομένης της επαγωγής.
- Σε ηλεκτρική πλάκα, φροντίστε η διάμετρός της να είναι ίση ή μικρότερη από αυτήν του πυθμένα της χύτρας.

Μη ζεσταίνετε τη χύτρα ενώ αυτή είναι άδεια, διότι υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

* ανάλογα με το μοντέλοr



- Σε κεραμική εστία ή εστία αλογόνου, βεβαιωθείτε ότι η βάση του κάδου είναι στεγνή και καθαρή.
- Σε εστία γκαζιού, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο του κάδου.
- Σε οποιαδήποτε εστία μαγειρέματος, φροντίστε η χύτρα να βρίσκεται ακριβώς στο κέντρο της εστίας.

Εξαρτήματα TEFAL

- Τα εξαρτήματα για τη χύτρα CLIPSO® MODULO 2 που διατίθενται στα εμπορικά καταστήματα είναι τα εξής:

Εξαρτήματα		**Κωδικός**
Σύνδεσμος στεγανοποίησης	4,5/6 λ.	X1010004
	8/10 λ.	X1010003
Καλάθι ατμού	4,5/6 λ.	792185
	8/10 λ.	980513
Τρίποδο		X1030007

- Για την αντικατάσταση άλλων εξαρτημάτων ή για επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας.

Χρήση

Άνοιγμα

- Πατήστε το κουμπί ανοίγματος **(E)** στο καπάκι **- εικ. 1**.

Κλείσιμο

Οι σιαγόνες πρέπει να βρίσκονται σε επαφή με το χείλος του καπακιού.

- Πατήστε το κουμπί κλεισίματος **(B)** στο καπάκι **- εικ. 2**.



Μέγιστη και ελάχιστη πλήρωση

- Ελάχιστη 25 cl (2 ποτήρια) **- εικ. 3**.
- Μέγιστη 2/3 του ύψους του κάδου **(M) - εικ. 4**.

Για ορισμένες τροφές

- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή οι κομπόστες, ... μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από το ήμισυ του ύψους του κάδου. Στις περιπτώσεις των σουπών προτείνουμε να κάνετε γρήγορη αποσυμπίεση.

EL

Χρήση του καλαθιού ατμού

Τα τρόφιμα που τοποθετούνται μέσα στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να αγγίζουν το καπάκι της χύτρας.

- Προσθέστε 75 cl νερό μέσα στον κάδο.
- Προσαρτήστε το τρίποδο **(J)** κάτω από το καλάθι ατμού **(I) - εικ. 5 και 6**.
- Τοποθετήστε το όλο μαζί στον πυθμένα του κάδου **- εικ. 7**.

Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας

Για να βάλετε στη θέση της τη βαλβίδα λειτουργίας

- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας, ευθυγραμμίζοντας την ένδειξη τοποθέτησης **(D)** με το σύμβολο ▬ επάνω στο καπάκι **- εικ. 8**.
- Πιέστε τη βαλβίδα μέχρι να εφαρμόσει στο διακόπτη εκτόνωσης ατμού.
- Πατήστε το κεντρικό μέρος της βαλβίδας λειτουργίας **(A)** και στρέψτε το ως την επιθυμητή θέση **- εικ. 8.**

Για να μαγειρέψετε ευαίσθητα τρόφιμα και λαχανικά

- Βάλτε την ένδειξη θέσης **(D)** της βαλβίδας λειτουργίας **(A)** στο **1** **- εικ. 9**.



Για να μαγειρέψετε κρεατικά, ψάρι και κατεψυγμένα τρόφιμα

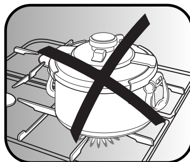
- Βάλτε την ένδειξη θέσης **(D)** της βαλβίδας λειτουργίας στο 2 **- εικ. 10.**

Για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας

- Πατήστε το κεντρικό μέρος της βαλβίδας λειτουργίας **(A)** και ευθυγραμμίστε την ένδειξη της θέσης **(D)** με το σύμβολο ▬ mark on the lid **- εικ. 11.**
- Βγάλτε την.

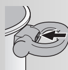
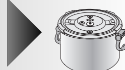
Πτυσσόμενες χερούλια*

Ποτέ μην τοποθετείτε την CLIPSO® MODULO 2 με κατεβασμένα χερούλια πάνω σε μια εστία θερμότητας.



Πριν από τη χρήση, αφαιρέστε τις ετικέτες που υπάρχουν πάνω σε καθένα χερούλι.
Μην επιχειρήσετε να κατεβάσετε τα χερούλια χωρίς να έχετε πρώτα πατήσει τα κουμπιά απασφάλισης.


Για να κατεβάσετε τα χερούλια:


Για να τοποθετήσετε τα χερούλια σε θέση χρήσης:




Πρώτη χρήση

- Προσαρτήστε το τρίποδο **(J)** κάτω από το καλάθι ατμού **(I) - εικ. 5 και 6**.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού **(I)** στον πυθμένα του κάδου **- εικ. 7**.
- Γεμίστε με νερό έως τα 2/3 του κάδου **(M)**.
- Κλείστε τη χύτρα.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** και γυρίστε τη στη θέση **2**.
- Τοποθετήστε τη χύτρα πάνω σε μια εστία την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.

* ανάλογα με το μοντέλοr



- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ο ατμός από τη βαλβίδα, μειώστε την ένταση της εστίας και αφήστε να περάσουν 20 λεπτά.
- Μετά από 20 λεπτά, απενεργοποιήστε την εστία.
- Περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας έως τη θέση .
- Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης **(G)**: η χύτρα

δεν είναι πλέον υπό πίεση.

- Ανοίξτε τη χύτρα **- εικ. 1**.

EL

Πριν από το μαγείρεμα

- Πριν από κάθε χρήση, να επαληθεύετε οπτικά και τακτικά ότι ο σωλήνας εκκένωσης ατμού **(C)** δεν είναι φραγμένος **- εικ. 12**.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζεται η κίνηση της βαλβίδας ασφαλείας: ανατρέξτε στην παράγραφο "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Κλείστε τη χύτρα **- εικ. 2**.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα στη θέση της **(A) - εικ. 8**.
- Σπρώξτε ως το τέρμα και περιστρέψτε τη στην επιλεγμένη θέση μαγειρέματος **- εικ. 9**.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία.
- Τοποθετήστε τη χύτρα πάνω σε μια εστία την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.

Κατά το μαγείρεμα

- Όταν η βαλβίδα λειτουργίας επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού με συνεχόμενο τρόπο, εκπέμποντας έναν συνεχή ήχο (ΠΣΣΣΤ), μειώστε την ένταση της εστίας.
- Αρχίστε να μετράτε αντίστροφα τον χρόνο μαγειρέματος που υποδεικνύεται στη συνταγή.
- Βεβαιωθείτε ότι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος η βαλβίδα εκπέμπει συνεχώς έναν χαμηλό ήχο.
- Αν δεν υπάρχει αρκετός ατμός, αυξήστε ελαφρώς την ένταση της εστίας. Στην αντίθετη περίπτωση, μειώστε την ένταση της εστίας.





Λήξη του μαγειρέματος

Για την απελευθέρωση του ατμού

- Μόλις σβήσετε την εστία, έχετε δύο επιλογές:

- **Αργή αποσυμπίεση:** περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** έως τη θέση . Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης **(G)** : η χύτρα δεν είναι πλέον υπό πίεση.

Εάν η ένδειξη παρουσίας πίεσης (G) δεν έχει πέσει, βρέξτε τη χύτρα με κρύο νερό βρύσης - εικ. 13. Μην παρεμβαίνετε ποτέ σε αυτήν την ένδειξη παρουσίας πίεσης.

- **Γρήγορη αποσυμπίεση:** βρέξτε τη χύτρα με κρύο νερό βρύσης **- εικ. 13**. Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης **(G)** : η χύτρα δεν είναι πλέον υπό πίεση. Περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** έως τη θέση .

Αν, κατά την εκτόνωση του ατμού, παρατηρήσετε αφύσικες εκπομπές: βάλτε ξανά τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση μαγειρέματος : 1 ή 2, κατόπιν πραγματοποιήστε γρήγορη εκτόνωση της πίεσης.

- Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα **- εικ. 1**.

Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρισμός της χύτρας

- Για την καλή λειτουργία της συσκευής σας, πρέπει να τηρείτε τις παρούσες συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.
- Πλύνετε τη χύτρα μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό και υγρό πιάτων. Κάντε το ίδιο και για το καλάθι.
- Μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα.
- Μη υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

Το μαύρισμα και οι χαρακιές που μπορεί να εμφανιστούν μετά από μακρά χρήση δεν αποτελούν πρόβλημα.



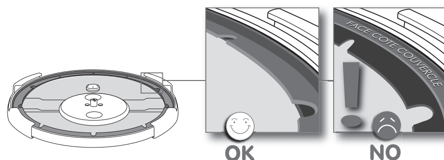


Για τον καθαρισμό του εσωτερικού του κάδου
- Πλύνετέ το με σύρμα κουζίνας και υγρό πιάτων.
- Εάν το εσωτερικό του ανοξείδωτου κάδου παρουσιάζει ιριδίζουσες ανακλάσεις, καθαρίστε το με ξύδι.

Για τον καθαρισμό του εξωτερικού του κάδου
- Πλύνετέ το με ένα σφουγγαράκι και υγρό πιάτων.

Για τον καθαρισμό του καπακιού
- Πλύνετε το καπάκι με ένα σφουγγαράκι και υγρό πιάτων.

Για τον καθαρισμό του λάστιχου του καπακιού
- Μετά από κάθε χρήση, να καθαρίζετε λάστιχου **(H)** και την υποδοχή του.
- Για να τοποθετήσετε εκ νέου το λάστιχο στεγανοποίησης στη θέση του, ανατρέξτε στην εικόνα **- εικ. 14** και φροντίστε η ένδειξη “πίσω πλευρά καπακιού” να βρίσκεται στην πίσω πλευρά του καπακιού.



Για τον καθαρισμό της βαλβίδας λειτουργίας (A)
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A) - εικ. 11**.
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** με νερό βρύσης **- εικ. 15**.
- Επαληθεύστε την κινητικότητά της: δείτε το διπλανό σχήμα

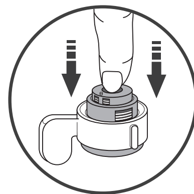
Για τον καθαρισμό του σωλήνα της βαλβίδας λειτουργίας που βρίσκεται πάνω στο καπάκι
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα **(A) - εικ. 11**.
- Να ελέγχετε οπτικά και τακτικά ότι ο σωλήνας εκκένωσης ατμού δεν έχει φράξει και ότι είναι στρογγυλός **- εικ. 12**. Αν χρειαστεί, καθαρίστε τον με μια οδοντογλυφίδα **- εικ. 16** και ξεπλύνετε.

Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων.

Αφού αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) και το σύνδεσμο (H), μπορείτε να πλύνετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

EL

Μην ξεβιδώνετε ποτέ τη βίδα και το παξιμάδι που βρίσκονται στο εσωτερικό του καπακιού.







Για τον καθαρισμό της βαλβίδας ασφαλείας (F)
- Καθαρίστε το μέρος της βαλβίδας ασφαλείας που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού με νερό βρύσης.
- Επαληθεύστε τη σωστή λειτουργία της πιέζοντας ελαφρώς με μια μπατονέτα τη βαλβίδα, η οποία πρέπει να κινείται με ευκολία **- εικ. 17**.

Για την αντικατάσταση του λάστιχου της χύτρας
- Αντικαταστήστε το λάστιχο της χύτρας μία φορά ανά έτος.
- Αντικαταστήστε το λάστιχο της χύτρας αν έχει κοπεί.
- Να αγοράζετε πάντα γνήσια λάστιχα TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας.

Για την αποθήκευση της χύτρας
- Αναποδογυρίστε το καπάκι πάνω στον κάδο.

Εάν η CLIPSO® MODULO 2 σας διαθέτει πτυσσομένα χερούλια*:
- Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης **(N)** των λαβών. Δείτε την παράγραφο ''Πτυσσόμενα χερούλια''.
- **Μην επιχειρήσετε να κατεβάσετε τα χερούλια* χωρίς να έχετε πρώτα πατήσει τα κουμπιά απασφάλισης.**

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρό ή κοφτερό αντικείμενο για αυτήν την επέμβαση.

Για να διατηρήσετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τις ιδιότητες της χύτρας: μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

Πρέπει οπωσδήποτε να προσκομίσετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

Ασφάλεια

Η χύτρα ταχύτητάς σας διαθέτει πολλαπλές διατάξεις ασφαλείας:

- **Ασφάλεια στο κλείσιμο:**

– Οι σιαγόνες πρέπει να βρίσκονται σε επαφή με το χείλος του καπακιού. Εάν δεν ισχύει αυτό, θα υπάρχει διαρροή ατμού στο επίπεδο της ένδειξης παρουσίας πίεσης και δεν θα είναι δυνατή η αύξηση πίεσης στη χύτρα.

- **Ασφάλεια στο άνοιγμα:**

- Εάν η χύτρα βρίσκεται υπό πίεση, το κουμπί ανοίγματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.
- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα με βία.

* ανάλογα με το μοντέλοr





- Μην παρεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στην ένδειξη παρουσίας πίεσης.
- Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει.

• **Δύο ασφάλειες υπερπίεσης:**
- Πρώτη διάταξη: η βαλβίδα ασφαλείας **(F)** εκτονώνει την πίεση **- εικ. 19**.
- Δεύτερη διάταξη ασφαλείας: το λάστιχο επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού που βρίσκεται ανάμεσα στο καπάκι και τον κάδο **- εικ. 20**.

Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας υπερπίεσης:

- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει εντελώς.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)**, τον σωλήνα εκκένωσης ατμού **(C)**, τη βαλβίδα ασφαλείας **(F)** και λάστιχο **(H)**.
- Εάν μετά από τον έλεγχο και τον καθαρισμό, η χύτρα παρουσιάζει διαρροή ή δεν λειτουργεί η χύτρα, προσκομίστε τη σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

EL

Συμβουλές χρήσης

1 - Ο ατμός είναι υπερβολικά ζεστός όταν βγαίνει από τη βαλβίδα λειτουργίας.

2 - Όταν αρχίσει να ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης, δεν μπορείτε πλέον να ανοίξετε τη χύτρα.

3 - Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.

4 - Να είστε προσεκτικοί ως προς τις εκτινάξεις ατμού.

5 - Για να μετακινήσετε τη χύτρα, κρατήστε την από τις δύο λαβές του κάδου.

6 - Μην αφήνετε τις τροφές για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη χύτρα.

7 - Ποτέ μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα, γιατί μπορεί να αλλοιωθεί η ποιότητα του ανοξείδωτου

* ανάλογα με το μοντέλοr





χάλυβα.

8 - **Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάσει σε νερό.**

9 - **Αντικαταστήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης μία φορά ανά έτος.**

10 - **Ο καθαρισμός της χύτρας γίνεται αποκλειστικά αφού έχει κρυώσει και είναι άδεια.**

11 - **Πρέπει οπωσδήποτε να προσκομίσετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.**

Εγγύηση

- Σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση όπως αυτή προβλέπεται στο εγχειρίδιο χρήσης, **ο κάδος** της νέας σας χύτρας ταχύτητας TEFAL καλύπτεται με **εγγύηση 10 ετών** για τα εξής:
  - Οποιοδήποτε σφάλμα αφορά τη μεταλλική δομή του κάδου,
  - Οποιαδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
- **Ως προς τα άλλα μέρη, η εγγύηση για τα ανταλλακτικά και το κόστος εργασίας ισχύει για 1 έτος** (εκτός αν ισχύει ειδική νομοθεσία στη χώρα σας), σχετικά με κάθε βλάβη ή ελάττωμα κατασκευής.
- **Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.**

- **Αυτές οι εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν:**
- Τις φθορές που έχουν προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλες χρήσεις, όπως:

- Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο, …

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις της TEFAL.
- Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό Azur για να μάθετε τη διεύθυνση του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της TEFAL.



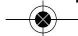
- Μπορείτε να επισκεφθείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση της εταιρείας στο www.tefal.gr και θα βρείτε πολλές υπέροχες συνταγές

Κανονιστικές σημάνσεις

Σήμανση	Θέση
Αναγνωριστικό κατασκευαστή ή εμπορικής ονομασίας	Κουμπί κλεισίματος.
Έτος και παρτίδα κατασκευής Κωδικός αναφοράς μοντέλου Μέγιστη πίεση ασφαλείας (PS) Ανώτατη πίεση λειτουργίας (PF)	Στο επάνω χείλος του καπακιού, ορατό όταν το καπάκι βρίσκεται στη θέση “άνοιγμα”.
Χωρητικότητα	Στον εξωτερικό πυθμένα του κάδου.

Η TEFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:	Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ανοίγματος **(E)** έχει πατηθεί σωστά. Επαληθεύστε τη σωστή φορά συναρμολόγησης του συνδέσμου στεγανοποίησης ανατρέχοντας στην παράγραφο "Καθαρισμός και συντήρηση". FACE COTE COUVERCLE OK NO
Αν η χύτρα ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό της:	Προσκομίστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
Εάν δεν ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο παραμένει, βεβαιωθείτε ότι: - Η ένταση της πηγής θερμότητας είναι αρκετά ισχυρή, εάν όχι αυξήστε την. - Η ποσότητα υγρού μέσα στον κάδο είναι επαρκής. - Η βαλβίδα λειτουργίας είναι στη θέση **1** ή **2**. - Η χύτρα είναι καλά κλεισμένη. - Το λάστιχο ή το χείλος του κάδου δεν έχουν φθαρεί. - Το λάστιχο είναι σωστά τοποθετημένος μέσα στο καπάκι, ανατρέξτε στην παράγραφο "Καθαρισμός και συντήρηση".
Εάν ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο παραμένει, βρέξτε τη συσκευή με κρύο νερό έως ότου να κατέβει η ένδειξη παρουσίας πίεσης. Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας **- εικ. 15** και τον σωλήνα εκκένωσης ατμού **- εικ. 16** και βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ασφαλείας πιέζεται χωρίς δυσκολία **- εικ. 17**.



Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν ο ατμός διαφεύγει γύρω από το καπάκι, επαληθεύστε:	Το σωστό κλείσιμο του καπακιού. Την τοποθέτηση του συνδέσμου στεγανοποίησης. Την καλή κατάσταση του λάστιχου. Εάν χρειαστεί, αντικαταστήστε τον. Την καθαρότητα του καπακιού, του συνδέσμου στεγανοποίησης και της βάσης του μέσα στο καπάκι. Την καλή κατάσταση του χείλους του κάδου.
Εάν παρατηρήσετε ατμό να φεύγει από τα πλάγια μαζί με έναν ήχο:	Ελέγξτε ότι το λάστιχο είναι σωστά τοποθετημένο
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα βρίσκεται σε θέση αποσυμπίεσης. Βεβαιωθείτε ότι η ένδειξη παρουσίας πίεσης είναι στη χαμηλή θέση. Αν όχι: αποσυμπιέστε, και αν χρειαστεί, αφήστε τη χύτρα να κρυώσει βρέχοντάς την με κρύο νερό. Μην παρεμβαίνετε ποτέ σε αυτήν την ένδειξη πίεσης.
Εάν οι τροφές δεν έχουν ψηθεί ή έχουν καεί, επαληθεύστε:	Τον χρόνο ψησίματος. Την ένταση της πηγής θερμότητας. Τη σωστή τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας. Την ποσότητα υγρού.
Εάν οι τροφές κάηκαν μέσα στη χύτρα:	Αφήστε τον κάδο να μουλιάσει για λίγη ώρα προτού τον πλύνετε. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα.
Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφάλειας:	Απενεργοποιήστε την εστία. Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει χωρίς να τη μετακινήσετε. Περιμένετε έως ότου η ένδειξη παρουσίας πίεσης είναι στη χαμηλή θέση και ανοίξτε τη χύτρα. Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας, το στέλεχος εκκένωσης ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο. Αν η δυσλειτουργία παραμένει, προσκομίστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
Εάν δεν μπορείτε να τοποθετήσετε τα πτυσσόμενα χερούλια* στη θέση χρήσης:	Βεβαιωθείτε ότι: Δεν εμποδίζεται η κίνηση του κουμπιού απασφάλισης*. Εάν το φαινόμενο παραμένει, προσκομίστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
Εάν δεν μπορείτε να κατεβάσετε τα πτυσσόμενα χερούλια*:	Μην ασκήσετε πίεση. Βεβαιωθείτε ότι πιέζετε στη βάση των κουμπιών απασφάλισης* των χερουλιών.

* ανάλογα με το μοντέλοr

EL





10 νόστιμες συνταγές για να τις φτιάξετε με τη χύτρα σας

**Όλες οι συνταγές πραγματοποιούνται για 4 άτομα.
Για τις χύτρες με χωρητικότητα μικρότερη από 6 λίτρα, μειώστε τις αναλογίες κατά το ένα τρίτο.**

Ορεκτικά

Σούπα λαχανικών

4 πατάτες, 1 πράσα, 4 καρότα, 1 γογγύλια, 1 λίτρο νερό, αλάτι, πιπέρι, 3 κουταλιές της σούπας κρέμα γάλακτος (προαιρετικά).

4 άτομα
Προετοιμασία : 14 λεπτά
Θέση βαλβίδας : 1
Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά

Κόψτε σε μεγάλους κύβους τις πατάτες και τα γογγύλια. Κόψτε τα καρότα και τα πράσα σε μεγάλες ροδέλες.
Βάλτε νερό μέσα στη χύτρα, προσθέστε τα λαχανικά, το αλάτι και το πιπέρι.
Κλείστε τη χύτρα και αφήστε να μαγειρευτεί κατά τον υποδεικνυόμενο χρόνο. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε τη χύτρα.
Τέλος, προσθέστε την κρέμα γάλακτος πριν από το σερβίρισμα. Ξεφλουδίστε και πλύντε τα λαχανικά.

Ψάρι

Πουγκιά μουρούνας με λαχανικά

4 φιλέτα μουρούνας 150 g καθένα, 1 γκρέιπ-φρουτ, 1 πορτοκάλι, χυμός από ένα λάιμ, 2 ντομάτες, 1 κρεμμύδι, 2 τεμαχισμένα γλυκά κρεμμυδάκια για στιφάδο, 60 g βούτυρο, 1 ποτήρι ξηρό λευκό κρασί, μερικά φύλλα εστραγκόν, αλάτι, πιπέρι.

4 άτομα
Προετοιμασία : 25 λεπτά
Θέση βαλβίδας : 2
Χρόνος μαγειρέματος: 8 λεπτά

Κόψτε τις ντομάτες σε φέτες. Ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε το κρεμμύδι.
Ξεφλουδίστε και κόψτε στα τέσσερα το γκρέιπ-φρουτ και το πορτοκάλι, προσέχοντας να διατηρήσετε το χυμό. Απλώστε στο κέντρο των τεσσάρων φύλλων αλουμινόχαρτου 3 φέτες ντομάτα, με τα άκρα τους να αλληλεπικαλύπτονται. Βάλτε από πάνω λίγο κρεμμύδι και τα τεμαχισμένα κρεμμυδάκια, προσθέστε μερικά φύλλα εστραγκόν και τα φιλέτα μουρούνας. Ανασηκώστε τα άκρα από κάθε πουγκί για να μπορέσετε να χύσετε μέσα 1 κουταλιά της σούπας λευκό κρασί και 2 κουταλιές της σούπας χυμό από γκρέιπ-φρουτ και πορτοκάλι. Προσθέστε μερικές σταγόνες λάιμ, αλάτι και πιπέρι.





Τοποθετήστε επάνω σε κάθε ψάρι 1 τέταρτο γκρέιπ/φρουτ, 2 τέταρτα πορτοκάλι και 15 γρ. βούτυρο φρέσκο. Κλείστε καλά τα πουγκιά προτού τα βάλετε απαλά μέσα στο καλάθι ατμού. Βάλτε 70 cl νερό μέσα στη χύτρα. Τοποθετήστε το καλάθι ατμού επάνω στο στήριγμά του, προσέχοντας να μην έρχεται σε επαφή με το νερό. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να μαγειρευτεί για τον υποδεικνυόμενο χρόνο. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε τη χύτρα,
Βγάλτε το καλάθι ατμού της χύτρας και τοποθετήστε προσεκτικά
1 πουγκί μουρούνας σε κάθε πιάτο. Ανοίξτε τα πουγκιά στο τραπέζι χρησιμοποιώντας ένα ψαλίδι και σερβίρετέ τα ενδεχομένως με συνοδεία σαλάτα αβοκάντο.

Αρνί

Ανοιξιάτικο ραγού

600 g λαιμό αρνιού και 600 g παϊδάκια κομμένα σε κομμάτια, 1 μάτσο φρέσκα καρότα, 1 μάτσο κρεμμυδάκια, 1 μάτσο ραπανάκια, 4 μικρές φρέσκιες πατάτες, 100 g φασολάκια, 2 ντομάτες ξεφλουδισμένες, 2 σκελίδες σκόρδο, 1 μάτσο μυρωδικά, 1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο εστραγκόν, 30 g βούτυρο, 15 cl λευκό κρασί, 1 κουταλάκι του κρασί πράσινο άνηθο, 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο, 1 κουταλιά της σούπας αλεύρι, αλάτι, πιπέρι.

4 άτομα
Προετοιμασία : 20 λεπτά
Θέση βαλβίδας : 2
Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά + 7 λεπτά

Ξεφλουδίστε και πλύντε όλα τα λαχανικά. Μέσα στη χύτρα σοτάρετε έντονα τα κομμάτια του κρέατος και το σκόρδο, χωρίς να το ξεφλουδίσετε, στο λάδι και το βούτυρο. Αλατοπιπερώστε. Προσθέστε το αλεύρι σιγά-σιγά και ανακατέψτε καλά. Προσθέστε το λευκό κρασί, τον άνηθο, το μάτσο αρωματικών και τις ντομάτες. Στο τέλος, βάλτε το νερό για να καλύψετε εντελώς το κρέας. Αφήστε το να πάρει μία βράση.
Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να μαγειρευτεί, σύμφωνα με τον πρώτο υποδεικνυόμενο χρόνο. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε τη χύτρα, Προσθέστε τα λαχανικά, αλάτι και πιπέρι. Κλείστε ξανά τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να μαγειρευτεί, σύμφωνα με το δεύτερο υποδεικνυόμενο χρόνο. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε τη χύτρα. Στραγγίξτε το κρέας και τα λαχανικά, αφαιρέστε το μάτσο των μυρωδικών και το σκόρδο. Αφήστε να στίψει το ζουμί σε δυνατή φωτιά, μέχρι που να μείνει μία πηχτή σάλτσα. Τοποθετήστε το κρέας και τα λαχανικά σε μία πιατέλα και χύστε από πάνω τη σάλτσα. Πασπαλίστε με το εστραγκόν και σερβίρετε.





Μοσχάρι

Ψητό με τρεις μουστάρδες

1 kg μοσχαρίσιο καρέ, δεμένο σε ρολό, 6 καρότα, 3 σκελίδες σκόρδο, 1 κρεμμύδι, 1 μάτσο αρωματικά βότανα, 2 κουταλιές της σούπας πλήρη κρέμα γάλακτος, 40 g de βούτυρο, 30 cl λευκό ξηρό κρασί, 2 κουταλιές της σούπας μουστάρδα τύπου Meaux, 1 κουταλιά της σούπας δυνατή μουστάρδα και 2 κουταλιές της σούπας απαλή μουστάρδα με εστραγκόν, 1 κουταλιά της σούπας λάδι, ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι.

4 άτομα
Προετοιμασία : 25 λεπτά
Θέση βαλβίδας : 2
Χρόνος μαγειρέματος: 11 λεπτά

Τρυπήστε το ρολό και στις τρύπες καρφώστε μπαστουνάκια σκόρδο. Μέσα στη χύτρα, σοτάρετέ το με το βούτυρο και το λάδι. Αλατοπιπερώστε. Βγάλτε το από την κατσαρόλα. Σοτάρετε τα καρότα, αφού τα κόψετε σε ροδέλες, προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι. Βάλτε ξανά το ρολό, προσθέστε το μάτσο αρωματικών, το κρεμμύδι και το λευκό κρασί. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να μαγειρευτεί για τον υποδεικνυόμενο χρόνο. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε τη χύτρα.
Βγάλτε το ρολό και τα καρότα. Βράστε το ζουμί σε δυνατή φωτιά και αφήστε το να στίψει κατά το ένα τρίτο. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και αφήστε να μαγειρευτεί επί 5 λεπτά σε χαμηλή φωτιά, κατόπιν ενώστε τις μουστάρδες, χωρίς να τις αφήσετε να βράσουν. Περάστε τη σάλτσα από το σουρωτήρι και προσθέστε λίγο νερό, αν είναι απαραίτητο.
Κόψτε το ρολό. Σερβίρετέ το περιχυμένο με τη σάλτσα και με τα καρότα ως συνοδευτικό.

Βοδινό

Σούπα του σεφ

1,2 kg βοδινό (κότσι ή σπάλα, ουρά, λίγο πλευρά), 2 κόκκαλο με μεδούλι, 800 g μεγάλες πατάτες, 1/2 λεμόνι, 1 κρεμμύδι τρυπημένο με 3 καρφάκια γαρύφαλλο, 3 καρότα, 3 πράσα, 3 γογγύλια, 1 φύλλο σέλινο, 1/2 σελινόριζα, 1 κεφάλι σκόρδο, 1 μάτσο αρωματικών, 4 κουτάλια σούπας κρασί Porto, 4 φέτες χωριάτικο ψωμί, ψημένες και γαρνιρισμένες με σκόρδο, αγγουράκια τουρσί, αλάτι χονδρό, αλάτι, πιπέρι.

4 άτομα
Προετοιμασία : 20 λεπτά
Θέση βαλβίδας : 2
Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά + 20 λεπτά

Πλύντε και καθαρίστε τα λαχανικά, κόψτε τα σε κομμάτια. Βάλτε μέσα στη χύτρα 2 λίτρα νερό και προσθέστε το κρεμμύδι, τα καρότα, τα πράσα, τα γογγύλια, τη σελινόριζα, το σκόρδο, το φύλλο του σέλινου κα τα μυρωδικά. Αλατοπιπερώστε. Αφήστε το να πάρει βράση, κατόπιν βάλτε μέσα τα κομμάτια του κρέατος. Αφήστε να βράσουν για 10





λεπτά σε σιγανή φωτιά, αφαιρώντας τακτικά τον αφρό που σχηματίζεται στην επιφάνεια. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει,Πουλερικά χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να μαγειρευτεί σύμφωνα με τον πρώτο υποδεικνυόμενο χρόνο μαγειρέματος. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε τη χύτρα. Αφαιρέστε τα καρότα, τα πράσα, το γογγύλι και τη σελινόριζα και βάλτε τα στην άκρη. Κλείστε ξανά τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να μαγειρευτεί, σύμφωνα με τον δεύτερο υποδεικνυόμενο χρόνο. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε τη χύτρα. Πλύντε και ξεφλουδίστε τις πατάτες και βράστε τις σε μία κατσαρόλα με αλατισμένο νερό. Ενώ βράζει το κρέας και οι πατάτες, κόψτε φέτες από λεμόνι και βάλτε τις στα άκρα κάθε κόκκαλου και στερεώστε τις με μαγειρικό σπάγκο. Βάλτε τα κόκκαλα μέσα σε μία κατσαρόλα με νερό με λίγο αλάτι και λεμόνι και αφήστε τα να βράσουν για 10 λεπτά σε σιγανή φωτιά. Στραγγίξτε το κρέας. Σερβίρετέ το γαρνιρισμένο με τα λαχανικά και με συνοδευτικό αγγουράκια τουρσί και αλάτι χονδρό. Στραγγίξτε τα κόκκαλα και βγάλτε τους το μεδούλι. Σερβίρετέ το με ψημένες φέτες ψωμί, τις οποίες έχετε περάσει ελαφρά με μία σκελίδα σκόρδο. Σερβίρετε ξεχωριστά τη σούπα, αφού της προσθέσετε 3 -4 κουταλιές της σούπας κρασί Porto.

EL

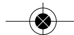
Πουλερικά

Βασκικό κοτόπουλο

1 κοτόπουλο 1,5 kg κομμένο σε κομμάτια από το χασάπη, 1 κονσέρβα 400 g ολόκληρες αποφλοιωμένες ντομάτες, 1 κονσέρβα 400 g κόκκινες πιπεριές, 1 κονσέρβα 400 g πράσινες πιπεριές, 3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες, 3 τεμαχισμένα κρεμμύδια, 1 μάτσο αρωματικά βότανα, 2 ποτήρια λευκό κρασί, 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι.

4 άτομα
Προετοιμασία : 20 λεπτά
Θέση βαλβίδας : 2
Χρόνος μαγειρέματος: 11 λεπτά

Στραγγίξτε προσεκτικά τις πιπεριές και μετά κόψτε τις σε κομμάτια. Μέσα στη χύτρα, ζεστάνετε σε δυνατή φωτιά το ελαιόλαδο με το μισό σκόρδο, κατόπιν σοτάρετε τα κομμάτια του κοτόπουλο. Αλατοπιπερώστε. Χύστε 1 ποτήρι λευκό κρασί για να ξεκολλήσετε τους ζωμούς του μαγειρέματος από τον πάτο της κατσαρόλας, κατόπιν βγάλτε τα κομμάτια.
Μέσα στην ίδια χύτρα, σοτάρετε τα κρεμμύδια. Προσθέστε τις κομμένες πιπεριές και μαγειρέψτε για 5 λεπτά σε δυνατή φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια. Προσθέστε τις ντομάτες, το μάτσο αρωματικών, το υπόλοιπο σκόρδο και το κρασί. Αλατοπιπερώστε. Αφήστε να σιγοβράσει για 3 λεπτά και βάλτε ξανά το κοτόπουλο.
Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει,





χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να μαγειρευτεί, σύμφωνα με τον υποδεικνυόμενο χρόνο.
Βγάλτε τα μυρωδικά, κατόπιν βάλτε σε κάθε πιάτο μερικά κομμάτια κοτόπουλο με τη βασκική γαρνιτούρα. Σερβίρετε με συνοδευτικό πιλάφι.

Λαχανικά

Μπριαμ

5 κολοκυθάκια σε φέτες, 4 μελιτζάνες σε κύβους, 4 μεγάλες ντομάτες κομμένες στα τέσσερα, 2 κόκκινες πιπεριές σε κύβους, 1 πράσινη πιπεριά σε λωρίδες, 2 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα, 3 σκελίδες σκόρδο ξεφλουδισμένες και λιωμένες, 1 κλωναράκι θυμάρι, 1 φύλλο δάφνης, 1 κλωναράκι δεντρολίβανο, 1 χούφτα φύλλα βασιλικού, 1/2 πρέζα κόλιαντρο, 6 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι.

6 άτομα
Προετοιμασία : 15 λεπτά
Θέση βαλβίδας : 1
Χρόνος μαγειρέματος: 14 λεπτά

Μέσα στη χύτρα, σοτάρετε σε δυνατή φωτιά τα κρεμμύδια, τους κύβους της κόκκινης πιπεριάς και τις λωρίδες της πράσινης μέσα σε 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο. Όταν ροδίσουν, προσθέστε τους κύβους της μελιτζάνας, τις φέτες τα κολοκυθάκια, τις ντομάτες και το υπόλοιπο λάδι. Ολοκληρώστε με το θυμάρι, τη δάφνη, το δεντρολίβανο και το σκόρδο. Αλατοπιπερώστε. Ανακινήστε καλά.
Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να μαγειρευτεί, σύμφωνα με τον υποδεικνυόμενο χρόνο. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ανοίξτε τη χύτρα και ξαναβάλτε τη σε σιγανή φωτιά και αφήστε να στίψει το φαγητό για δέκα λεπτά περίπου, χωρίς το καπάκι. Δοκιμάστε για να δείτε αν τα μπαχαρικά είναι σωστά.
Το μπριάμ σερβίρεται ζεστό, πασπαλισμένο με μίγμα ψιλοκομμένου βασιλικού και κόλιαντρου.

Ρύζι πιλάφι

200 g ρύζι, 40 g βούτυρο, 75 cl ζωμό κοτόπουλου, 4 κουταλιές της σούπας φιστίκια κελυφωτά, αλάτι, πιπέρι.

4 άτομα
Προετοιμασία : 20 λεπτά
Θέση βαλβίδας : 1
Χρόνος μαγειρέματος: 8 λεπτά

Ξεπλύντε πολλές φορές το ρύζι με καθαρό νερό και στεγνώστε το καλά. Μέσα στη χύτρα, σοτάρετέ το με το λάδι και 20 gr βούτυρο σε σιγανή φωτιά. Αλατοπιπερώστε. Ανακατέψτε και προσθέστε το ζωμό του κοτόπουλου. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να μαγειρευτεί, σύμφωνα με τον υποδεικνυόμενο χρόνο. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε τη χύτρα.
Βγάλτε το ρύζι και σουρώστε το. Βάλτε το σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέστε το υπόλοιπο βούτυρο και ανακατέψτε.
Αυτό το πιλάφι συνοδεύει τα εξωτικά πιάτα, τα ψάρια, τα πουλερικά και το μοσχάρι.





Επιδόρπια

Κομπόστα με τρία καραμελωμένα μήλα

4 μήλα Russet, 4 μήλα Granny Smith, 4 μήλα Canada, 100 g κουκουνάρια, 60 g βούτυρο, 100 g καστανή ζάχαρη, 2 πρέζες κανέλα σε σκόνη, 1 κουταλάκι του καφέ υγρή βανίλια, 1 πρέζα τζίντζερ σε σκόνη.

4-6 άτομα
Προετοιμασία : 15 λεπτά
Θέση βαλβίδας : 1
Χρόνος μαγειρέματος: 6 λεπτά

Ξεφλουδίστε τα μήλα, αφαιρέστε τον πυρήνα, κατόπιν κόψτε τα στα τέσσερα με πάχος 2 cm.
Μέσα στη χύτρα, σοτάρετέ τα με το βούτυρο σε σιγανή φωτιά. Προσθέστε την κανέλα, τη βανίλια, το τζίντζερ, την καστανή ζάχαρη και τα κουκουνάρια. Ανακατέψτε με ξύλινη κουτάλα
Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να μαγειρευτεί, σύμφωνα με τον υποδεικνυόμενο χρόνο. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε τη χύτρα.
Σερβίρετε την κομπόστα δροσερή ή χλιαρή με μία μπάλα παγωτό βανίλια ή 1 κουταλιά της σούπας σαντιγί.

EL

Μικρές κρέμες καραμελέ

25 cl γάλα, 1/2 στέλεχος βανίλιας κομμένο στα δύο, 3 κρόκοι αβγού, 100 g ζάχαρη κρυσταλλική, μερικές σταγόνες ξύδι.

4 άτομα
Προετοιμασία : 15 λεπτά
Θέση βαλβίδας : 1
Χρόνος μαγειρέματος: 7 λεπτά

Βράστε το γάλα με τη βανίλια. Σε μπολ, βάλτε 50 g ζάχαρη και τους κρόκους. Χτυπήστε δυνατά μέχρι να γίνει ένα λευκό μίγμα. Προσθέστε σιγά-σιγά το βρασμένο γάλα (με τη βανίλια) στα αβγά, χωρίς να σταματήσετε το χτύπημα. Σε μία κατσαρόλα με χοντρό πάτο, βάλτε την υπόλοιπη ζάχαρη με 2 κουταλιές της σούπας νερό και μερικές σταγόνες ξύδι. Ζεστάνετε σε σιγανή φωτιά μέχρι να πετύχετε μία ξανθή καραμέλα. Ρίξτε λίγη καραμέλα σε τέσσερις ατομικές φόρμες. Σουρώστε το μίγμα των αβγών με ένα σουρωτήρι και ρίξτε το μέσα στις φόρμες. Σκεπάστε τις με λίγο αλουμινόχαρτο. Βάλτε τις φόρμες μέσα στο καλάθι ατμού.
Βάλτε 75 cl νερό μέσα στη χύτρα και βάλτε το καλάθι ατμού στο υποστήριγμά του. Κλείστε τη χύτρα. Μόλις η βαλβίδα αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε να μαγειρευτεί για τον υποδεικνυόμενο χρόνο. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε τη χύτρα. Αφήστε τις κρέμες να κρυώσουν και μετά βάλτε τις στο ψυγείο.
Ξεφορμάρετε σε ένα πιάτο και σερβίρετέ τις κρύες.



Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Λαχανικά

		Μαγείρεμα	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας 1	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Θέση της βαλβίδας 2
Αγκινάρες		- ατμός*	18 λεπτά	
		- βύθιση**	15 λεπτά	
Αντίδια		- ατμός	12 λεπτά	
Αρακάς		- ατμός	1½ λεπτό	4 λεπτά
Γογγύλια		- ατμός	7 λεπτά	
		- βύθιση	6 λεπτά	
Καρότα	ροδέλες	- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά
Κόκκινα παντζάρια		- ατμός	20 - 30 λεπτά	
Κολοκυθάκια		- ατμός	6½ λεπτά	9 λεπτά
		- βύθιση	2 λεπτά	
Κολοκύθα (πολτός)		- βύθιση	8 λεπτά	
Κουνουπίδι		- βύθιση	3 λεπτά	4 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών		- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά - βύθιση
Μανιτάρια	ψιλοκομμένα	- ατμός	1 λεπτό	5 λεπτά
	ολόκληρα	- βύθιση	1½ λεπτό	
Μπρόκολα		- ατμός	3 λεπτά	3 λεπτά
Πατάτες σε τέταρτα		- ατμός	12 λεπτά	
		- βύθιση	6 λεπτά	
Πράσα σε ροδέλες		- ατμός	2½ λεπτά	
Πράσινα φασολάκια		- ατμός	8 λεπτά	9 λεπτά
Πράσινες φακές (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	10 λεπτά	
Πράσινο λάχανο	ψιλοκομμένο	- ατμός	6 λεπτά	
	σε φύλλα	- βύθιση	7 λεπτά	
Ρύζι (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	7 λεπτά	
Σέλινο		- ατμός	6 λεπτά	
		- βύθιση	10 λεπτά	
Σιτάρι (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	15 λεπτά	
Σπανάκι		- ατμός	5 λεπτά	8 λεπτά
		- βύθιση	3 λεπτά	
Σπαράγγια		- βύθιση	5 λεπτά	
Φάβα (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	14 λεπτά	
Φασόλια ξηρά		- βύθιση	20 λεπτά	

* Τροφή στο καλάθι ατμού
** Τροφή στο νερό



Κρέας - Ψάρι

	ΦΡΕΣΚΟ **Θέση της βαλβίδας 2**	**ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ** **Θέση της βαλβίδας 2**
Αρνί (πόδι 1,3 κιλά)	25 λεπτά	35 λεπτά
Βοδινό (ψητό 1 κιλό)	10 λεπτά	28 λεπτά
Κοτόπουλου (ολόκληρο 1,2 κιλά)	20 λεπτά	45 λεπτά
Παχύχελο (φιλέτα 0,6 κιλά)	4 λεπτά	6 λεπτά
Σολομός (4 φέτες 0,6 κιλά)	6 λεπτά	8 λεπτά
Τόνος (4 φιλέτα 0,6 κιλά)	7 λεπτά	9 λεπτά
Χοιρινό (ψητό 1 κιλό)	25 λεπτά	45 λεπτά

EL






اللحوم - الأسماك

	خضار طازجة موقع الصمام 2	خضار مُثلّجة موقع الصمام 2
عجل (روستو ١ كلج)	١٠ دقائق	٢٨ دقيقة
دجاج (دجاجة كاملة ١،٢ كلج)	٢٠ دقيقة	٤٥ دقيقة
ضأن (فخذ ١،٣ كلج)	٢٥ دقيقة	٣٥ دقيقة
سمك مونك (فيليه ٠،٦ كلج)	٤ دقائق	٦ دقائق
سلمون (٤ ستيك ٠،٦ كلج)	٦ دقائق	٨ دقائق
تونه (٤ ستيك ٠،٦ كلج)	٧ دقائق	٩ دقائق

جدول أوقات الطهي

الخُضار

		الطهي	خضار طازجة موقع الصمام 1	خضار مُثلّجة موقع الصمام 2
أرضي شوكي		– بخار *	١٨ دقيقة	
		– غمر بالماء **	١٥ دقيقة	
هليون		– غمر بالماء	٥ دقائق	
شمندر (بنجر) أحمر		– بخار	٢٠ – ٣٠ دقيقة	
بروكلي		– بخار	٣ دقائق	٣ دقائق
كرنب مسوّق (ملفوف صغير)		– بخار	٧ دقائق	٥ دقائق – غمر بالماء
ملفوف ، أخضر	شرحات	– بخار	٦ دقائق	
	أوراق	– بخار	٧ دقائق	
جزر	شرحات	– بخار	٧ دقائق	٥ دقائق
قرنبيط		– غمر بالماء	٣ دقائق	٤ دقائق
كرفس		– بخار	٦ دقائق	
		– غمر بالماء	١٠ دقائق	
كوسى		– بخار	٦:٣٠ دقائق	٩ دقائق
		– غمر بالماء	٢ دقيقة	
هندباء		– بخار	١٢ دقيقة	
فاصولياء خضراء		– بخار	٨ دقائق	٩ دقائق
عدس أخضر (مجفف)		– غمر بالماء	١٠ دقائق	
كرّاث	شرحات	– بخار	٢:٣٠ دقيقة	
فطر	شرحات	– بخار	١ دقيقة	٥ دقائق
	كاملة	– غمر بالماء	١:٣٠ دقيقة	
بازلاء		– بخار	١:٣٠ دقيقة	٤ دقائق
بطاطس	مُكعبات	– بخار	١٢ دقيقة	
		– غمر بالماء	٦ دقائق	
قرع (مهروس)		– غمر بالماء	٨ دقائق	
أرز (مُجفف)		– غمر بالماء	٧ دقائق	
سبانخ		– بخار	٥ دقائق	٨ دقائق
		– غمر بالماء	٣ دقائق	
بازلاء حبوب (مجففة)		– غمر بالماء	١٤ دقيقة	
لفت		– بخار	٧ دقائق	
		– غمر بالماء	٦ دقائق	
قمح (مجفف)		– غمر بالماء	١٥ دقيقة	
حبوب القمح النصف مجفف		– بخار	٢٠ دقيقة	

* في سلّة البخار
** غمر بالماء

AR



تحضير البيض باستعمال المصفاة، ويُسكب في الأطباق. تُغطى الأطباق برقائق الألمينيوم، ثم توضع في سلّة البخار.
يُسكب ٧٥ سنتلتر من الماء في طنجرة الضغط ، وتوضع سلة البخار على الحاملة الثلاثية. تُغلق طنجرة الضغط . بمُجرّد أن يبدأ صمّام البخار بالصفير، تُخفّض الحرارة ، وتُترك للطهي حسب الوقت المحدد. بعد الطهي، تُفتح طنجرة الضغط.
تُترك الأطباق لكي تبرد تماماً ، ثم توضع في الثلاّجة.
تُقدّم باردة.





أرز بيلاف

٢٠٠ جرام من الأرز، ٤٠ جرام من الزبدة، ٧٥ سنتلتر من شوربة الدجاج، ٤ ملاعق كبيرة من الفستق، ملح و فلفل.

٤ أشخاص
وقت التحضير ٢٠ دقيقة
موقع الصمّام : 1
وقت الطهي : ٨ دقائق

يُغسل الأرز بالماء عدة مرات ثم يجفف تماماً. يُقلى في طنجرة الضغط بالزيت و٢٠ جرام من الزبدة فوق نار خفيفة . يُضاف الملح والفلفل. يُحرك جيداً وتُضاف اليه شوربة الدجاج . تُغلق طنجرة الضغط . بمُجرّد أن يبدأ الصمام بالصفير، تُخفّض الحرارة و تُترك للطهي حسب الوقت المُحدد. بعد انقضاء وقت الطهي ، تُفتح طنجرة الضغط .
يُرفع الأرز من الطنجرة ويُصفّى. ويُسكب في قدر كبير وتُضاف اليه الزبدة الباقية، ويُحرّك جيداً.
يُعتبر أرز بيلاف مُتمماً للكثير من الأطباق، مثل أطباق السمك، الطيور ولحم العجل.

AR

الحلويات

٣ كمبوت بالكراميل

٤ تفاحات (*reinnette*)، ٤ تفاحات خضراء، ٤ تفاحات كندا، ١٠٠ جرام من الصنوبر، ٦٠ جرام من الزبدة. ١٠٠ جرام من السكر الأسمر، رشتان من القرفة، ملعقة صغيرة من سائل الفانيليا، رشة من الزنجبيل .

٤ - ٦ أشخاص
وقت التحضير : ١٥ دقيقة
موقع الصمام : ١
وقت الطهي : ٦ دقائق

يُقشّر التفاح، تُزال منه البذور، ويُقطع الى مكعبات سماكة كل منها ٢ سنتم . تسخّن مع الزبدة في طنجرة الضغط برفق ، تُضاف اليها القرفة ، الفانيليا، الزنجبيل، السكر الأسمر و الصنوبر. تُحرّك بواسطة ملعقة خشبية.
تُغلق طنجرة الضغط . بمُجرّد أن يبدأ الصمام بالصفير، تُخفّض الحرارة و تُترك للطهي حسب الوقت المُحدد. بعد انقضاء وقت الطهي ، تُفتح طنجرة الضغط .
يُقدم الكمبوت بارداً أو ساخناً عليه ملعقة آيس كريم الفانيليا، وملعقة من كريم فريش.

كريم كراميل صغيرة

٢٥ سنتلتر من الحليب، نصف مُغلّف من الفانيليا يُقسم الى قسمين، صفار ٣ بيضات، ١٠٠ جرام من السكر الناعم، بضع قطرات من الخل.

٤ - ٦ أشخاص
وقت التحضير : ١٥ دقيقة
موقع الصمام : 1
وقت الطهي : ٧ دقائق

يُغلى الحليب مع الفانيليا. يُسكب ٥٠ جرام من السكر و صفار البيض في الطبق. يُخفق البيض الى أن يتكون منه مزيجاً ابيضاً. يُسكب الحليب المغلي ببطء (بعد تفريغ مظروف الفانيليا) فوق البيض مع الإستمرار بالخفق.
تُستعمل مقلاة ذات قاعدة سميكة ، يُسكب فيها بقية السكر مع ملعقتين كبيرتين من الماء و بضع قطرات من الخل. تُسخّن على نار خفيفة لحين أن تتكون كارميل ابتدائية. تُدهن ٤ أطباق طهي صغيرة بالكراميل . يُصفى





الطيور

دجاج باسك

١،٥ كلج دجاج مُقطّع ، علبة من الطماطم المقُشرّة ٤٠٠ جرام ، علبة من الفليفلة الخضراء ٤٠٠ جرام ، علبة من الفليفلة الحمراء ٤٠٠ جرام ، ٣ فصوص ثوم مفرومة، باقة من الأعشاب المُطيبة، مرقة الدجاج، ٤ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون، ملح وفلفل.

٤ أشخاص
وقت التحضير : ٢٠ دقيقة
موقع الصمام : 2
وقت الطهي : ١١ دقيقة

تُعصر الفليفلة برفق قبل تقطيعها الى شرائح . يُسخّن الزيت في طنجرة الضغط و تُقلى فيه نصف كمية الثوم على نار عالية، ثم تُقلى قطع الدجاج.
يُضاف الملح والفلفل. يُسكب مرقة الدجاج ، ثم تُرفع قطع الدجاج.
تُحمّر البصلة في نفس طنجرة الضغط . تضاف اليها شرحات الفليفلة، وتُطهى لمدة ٥ دقائق فوق نار عالية مع التحريك جيداً، ثم تُرفع القطع من الطنجرة.
تُضاف الطماطم، باقة الزينة من الأعشاب، الثوم وما تبقى من مرقة الدجاج، ثم الملح والفلفل.
تترك لتُطهى لمدة ٣ دقائق، ثم تُضاف اليها قطع الدجاج.
تُغلق طنجرة الضغط . بمُجرّد أن يبدأ الصمام بالصفير، تُخفّض الحرارة و تُترك للطهي حسب الوقت المُحدد. بعد انقضاء وقت الطهي ، تُفتح طنجرة الضغط .
تُرفع باقة الأعشاب ، وتوضع بعض قطع الدجاج في كل طبق باسلوب الباسك للتقطيع. تُقدم مع أرز بيلاف.

الخُضار

راتاتوي

٥ حبّات كوسى مُقطعة الى شرائح، ٤ حبّات باذنجان مُقطّعة الى مكعبات، ٢ فليفلة حمراء مُقطعة ، ١ فليفلة خضراء مقطعة، بصلتان كبيرتان مفرومتان ، ٣ فصوص ثوم مقشرة ومسحوقة، غصن من الزعتر، ورقة غار، غصن من الكليل الجبل، مقدار كوب من الريحان، نصف باقة من الكزبرة، ٦ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون، ملح و فلفل.

٦ أشخاص
وقت التحضير : ١٥ دقيقة
موقع الصمام : 1
وقت الطهي : ١٤ دقيقة

تُحمّر البصلة في طنجرة الضغط، مع مكعبات الفليفلة الحمراء الخضراء في ٣ ملاعق من زيت الزيتون. بعد تحميرها، تُضاف مكعبات الباذنجان، شرائح الكوسى، الطماطم، وما تبقى من الزيت. و في النهاية يوضع الزعتر، الغار، اكليل الجبل والثوم. تُتبّل بالملح والفلفل، وتُحرّك جيداً .
تُغلق طنجرة الضغط . بمُجرّد أن يبدأ الصمام بالصفير، تُخفّض الحرارة و تُترك للطهي حسب الوقت المُحدد. بعد انقضاء وقت الطهي ، تُفتح طنجرة الضغط ، وتوضع على نار خفيفة لكي تُطهى الراتاتوي لمدة ١٠ دقائق دون وضع الغطاء على الطنجرة. تُتبّل من أجل المذاق إذا لزل الأمر.
تُقدم الراتاتوي ساخنة ، مُزيّنة بمزيج من الريحان المفروم والكزبرة.





المُطيّبة، البصلة و مرقة الدجاج. تُغلق طنجرة الضغط . بمُجرّد أن يبدأ الصمام بالصفير، تُخفّض الحرارة و تُترك للطهي حسب الوقت المُحدد. بعد انقضاء هذا الوقت ، تُفتح طنجرة الضغط
تُرفع الروستو والجزر من طنجرة الضغط، وتبقى السوائل، حيث تُغلى حتى ينقص حجمها بنسبة الثلث. يُضاف الكريم فريش، وتُترك لتطهى مدة ٥ دقائق على نار هادئة، ثم يُضاف الخردل دون السماح لها هذه المرة أن تغلي،. تُقدم المرقة مع إضافة القليل من الماء إذا احتاج الأمر.
تُقطّع الروستو، تُقدم مع المرقة و الجزر.

لحم البقر

روستو الشيف (Pot-au-feu du chef)

١،٢ كلغ من لحم العجل (الكتف، اعلى الفخذ)، ٢ من نخاع العظام، ٨٠٠ جرام من البطاطس الكبيرة الحجم، نصف ليمونة حامض، بصلة واحدة ، ٣ جزرات مربوطة، ٣ كرّاث مربوطة، ٣ حبات لفت، ١ غصن كرفس، نصف جذر سيليرياك، فص ثوم واحد، باقة أعشاب مُطيبّة، مرقة الدجاج، ٤ شرحات خبز قمح مُحمصة ومدهونة بالثوم ، مخلل، بلورات الملح، ملح ، فلفل.

AR

٤ أشخاص
وقت التحضير : ٢٠ دقيقة
موقع الصمام : 2
وقت الطهي : ٢٠ دقيقة
+ ٢٠ دقيقة

تُغسل الخُضار وتُنظّف ، ثم تُقطع . يُسكب مقدار ٢ لتر ماء في طنجرة الضغط ، ثم تضاف البصلة ، الجزر، الكراث، اللفت، السيليرياك، فص الثوم، غصن الكرفس، و باقة الأعشاب المُطيّبة . الملح والفلفل. تُترك لكي تغلي ، ثم تُسقط عليها قطع اللحمة. تُطهى لمدة ١٠ دقائق على نار خفيفة ، بينما تُقشد عنها الرغوة التي تتكون على سطحها باستمرار.
تُغلق طنجرة الضغط . بمُجرّد أن يبدأ الصمام بالصفير، تُخفّض الحرارة و تُترك للطهي حسب الوقت المُحدد. بعد انقضاء وقت الطهي ، تُفتح طنجرة الضغط . يُرفع منها الجزر، الكرفس ، الكراث ، اللفت ، وتوضع جانباً. تُغلق طنجرة الضغط مرة ثانية. بمُجرّد أن يبدأ الصمام بالصفير، تُخفّض الحرارة و تُترك للطهي حسب الوقت المُحدد. بعد انقضاء وقت الطهي ، تُفتح طنجرة الضغط .
تُغسل البطاطس وتُقشّر، وتُطهى في قدر بالماء المالح . بينما تكون اللحمة والبطاطس قيد الطهي، تُقطع الليمونة الى شرحات وتوضع كل واحدة في نهاية نخاع العظام بواسطة خيط مطبخ. ثم يوضع نخاع العظام في مقلاة فيها الماء المُنكّه بعصير الليمون مع القليل من الملح، وتُطهى لمدة ١٠ دقائق على نار هادئة.
تُصفى اللحمة ، وتُقدم مُحاطة بالخُضار من حولها و بلورات الملح والمخلل. تُصفى العظام و يُنزع منها النخاع. يُقدم نخاع العظام مع شرحات من الخبز المُحمص المدهون بالثوم . تُقدم الشوربة منفردة بعد إضافة ٣ أو ٤ ملاعق كبيرة من مرقة الدجاج.





تُغلق طنجرة الضغط . بمُجرّد أن يبدأ الصمام بالصفير، تُخفّض الحرارة و تُترك للطهي حسب الوقت المُحدد. بعد انقضاء هذا الوقت ، تُفتح طنجرة الضغط .
تُرفع سلّة البخار من طنجرة الضغط بكل حرص ، وتوضع كل لفّة سمك بابيلوت في طبق بمفردها . تُفتح البابيلوت على الطاولة بواسطة مقص. يمكن أن تُقدم معها سلطة الأفوكاتو.

لحم الخروف

يخنة نافارين الربيعية

٦٠٠ جرام لحمة ضأن من رقبة الخروف، و ٦٠٠ جرام من الصدر، تُقطع قطعاً كبيرة، رزمة من الجزر الجديد، رزمة من البصل الأخضر، رزمة من الكرات الربيعي، ٤ حبات بطاطس جديدة صغيرة ، ١٠٠ جرام من حبات الفاصوليا الخضراء، ٢ طماطم مقُشرة، ٢ فص ثوم، باقة أعشاب مُطيبّة، ملعقة كبيرة من الطرخون المفروم، ٣٠ جرام زبدة ، ١٥ سنتلتر من مرقة الدجاج، ملعقة صغيرة من الينسون، ملعقة كبيرة من زيت الزيتون، ملعقة كبيرة من الطحين، ملح وفلفل.

٤ أشخاص
وقت التحضير : ٢٠ دقيقة
موقع الصمام : 2
وقت الطهي : ١٠ دقائق
+ ٧ دقائق

تُغسل الخُضار وتُنظّف . تُقلى جميع قطع اللحم في طنجرة الضغط بالزيت والزبدة مع الثوم المقُشر، الملح والفلفل. يُرش الطحين على المكونات و تُخلط جيداً، تُسكب مرقة الدجاج، و يُضاف الينسون، باقة الأعشاب المُطيّبة، والطماطم المسحوقة. تُتمّم بالماء لكي تُغطي اللحمة، و تُترك لتغلي. تُضاف الخُضار، الملح والفلفل. تُغلق طنجرة الضغط . بمُجرّد أن يبدأ الصمام بالصفير، تُخفّض الحرارة و تُترك للطهي حسب الوقت المُحدد الثاني. بعد انقضاء هذا الوقت ، تُفتح طنجرة الضغط .
تُرفع اللحمة والخُضار ، وتُترك العصائر، وتُرفع باقة الأعشاب المُطيّبة، والثوم.
تُترك العصائر للغلي على نار قوية حتى تصبح مرقة سميكة. توضع اللحمة والخضار في طبق للتقديم و تُرطّب بالمرقة. يُضاف الطرخون ، وتُقدم.

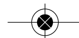
لحم العجل

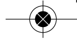
٣ روستو بالخردل

١ كلج من ريَش العجل، تُربط مثل الروستو، ٦ جزر، ٣ فصوص ثوم، بصلة واحدة، ملعقتان كبيرتان من كريم فريش، ٤٠ جرام زبدة، ٣٠ سنتلتر من مرقة الدجاج، ملعقتان صغيرتان من الخردل، ملعقة كبيرة من من الخردل الفرنسي ملعقتان صغيرتان من الطرخون بنكهة الخردل، ملعقة كبيرة من الزيت، سكر مُحبب، ملح وفلفل.

٤ أشخاص
وقت التحضير : ٢٥ دقيقة
موقع الصمام : 2
وقت الطهي : ١١ دقيقة

تُزيّن الروستو بالثوم، تُحمّر الروستو بالزبدة والزيت داخل طنجرة الضغط . الملح والفلف للتذوق. تُرفع الروستو ، ثم تُحمّر شرحات الجزرمكان قطع اللحمة، ويُضاف اليها ملعقتان صغيرتان من السكر، بعض الملح والفلفل. توضع الروستو مرة ثانية في طنجرة الضغط، تضاف الآن باقة الأعشاب





وصفات الطهي الشهيّة التي تُحضّر في طنجرة الضغط

جميع الوصفات مناسبة لتكفي ٤ أشخاص. لجميع طناجر الضغط ذات سعة ٦ لتر، تخفّض الكميات بنسبة الثلث.

المُقبّلات

شوربة الخُضار

٤ حبات بطاطس، ١ كراث، ٤ جزرات، ١ حبة لفت، ١ لتر ماء، ملح، فلفل، ٣ ملاعق كبيرة كريما فرانشيه (اختيارية).

٤ أشخاص
وقت التحضير : ١٥ دقيقة
موقع الصمام : 1
وقت الطهي : ١٠ دقائق

تُقشّر وتُغسل جميع الخضار.
تُقطّع البطاطس واللفت الى مكعبات كبيرة الحجم. يُقطّع الجزر الى شرحات رقيقة وكذلك الكراث.
يُسكب لتر من الماء في طنجرة الضغط، وتُضاف الخضار، الملح، والفلفل.
تُقفل طنجرة الضغط. بمُجرد أن يبدأ الصمام بالصفير، تُخفض الحرارة تحت الطنجرة وتُترك للطهي حسب الوقت المذكور في الوصفة.
يمكنك إضافة الكريما فرانشيه قبل التقديم، إذا أحببت.

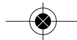
السّمك

سمك اللنغ "بابيلوت" مع فاكهة الحوامض

٤ فيليه سمك اللنغ، كل واحدة ١٥٠ جرام، كريب فروت واحدة، برتقالة واحدة، عصير ٣ ليمونات حامض، ٢ طماطم، بصلة واحدة، شرحتان من الكراث، ٦٠ جرام زبدة، كوب واحد من مرق الدجاج، بضع أوراق طرخون، ملح، فلفل.

٤ أشخاص
وقت التحضير : ٢٥ دقيقة
موقع الصمام : 2
وقت الطهي : ٨ دقائق

تُقطّع الطماطم الى شرحات ، تُقشّر البصلة و تُقطّع تقطيعاً ناعماً. تُقشّر الكريب فروت و البرتقالة، وتُؤخذ أرباعها جانباً، مع الحرص على المحافظة على عصائرها.
توضع ثلاث شرحات من الطماطم في وسط ٤ قطع من فويل الألمينيوم، الى أن تتداخل قليلاً ببعضها.. تُغطى بالقليل من البصلة المفرومة و الكراث، ثم تُضاف أوراق الطرخون، ثم توضع فيليه السمك فوقها. تُطوى جوانب فويل الألمينيوم "بابيلوت" بحيث تُسكب على كل واحدة ملعقة من مرق الدجاج وملعقتان من عصير الكريب فروت والبرتقال، دون أن تتسرّب.. تُضاف بضع قطرات من الليمون، الملح، والفلفل للمذاق.
فوق كل فيليه سمك ، توضع واحدة من اربا ع الكريب فروت، وربعين من البرتقال، مع ١٥ جرام من الزبدة. تُغلق رقاقات البابيلوت قبل وضعهم بكل حرص في سلّة البخار . يُسكب ٧٠ سنتلتر من الماء في طنجرة الضغط . ثم توضع سلة البخار على الحاملة الثلاثية في طنجرة الضغط، مع التأكد بأنها لا تلامس الماء.





المشكلة	الحل
إذا كان البخار يتسرّب من حول الغطاء، يُرجى التأكد بأن :	– الغطاء مُقفل بشكل صحيح. – موقع الحلقة المطاطية للغطاء. – الحلقة المطاطية في حالة جيدة ، وإذا كان من الضروري استبدالها . – الغطاء نظيف، وماحول حلقة الغطاء المطاطية نظيف أيضاً. – حافة الهيكل في طنجرة الضغط في حالة جيدة .
أذا لاحظت تسرب للبخار من حول الغطاء مرفقاً بصوت أوضجيج :	يُرجى التأكد بأن الحلقة المانعة للتسرب بين الغطاء والطنجرة في وضع صحيح :
إذا لم يكن بالإمكان فتح الغطاء :	تأكد بأن مؤشّر الضغط مُنخفضاَ . إذا لم كذلك : يُصرّف الضغط ، وإذا كان ضرورياً بواسطة تبريد طنجرة الضغط تحت الماء البارد . لا تعبث بمؤشّر الضغط.
إذا لم يتم طهي الطعام أو أن الطعام قد احترق ، يرجى التأكد من :	وقت الطهي . مستوى الحرارة . أن مُنتقي برامج الطهي في الموقع الصحيح . كميّة السوائل في طنجرة الضغط .
إذا احترق الطعام داخل طنجرة الضغط:	اترك طنجرة الضغط تُنقع في الماء قبل تنظيفها . لا تستعمل مواد التبييض أو مواد التنظيف التي يدخل الكلورين في تركيبها .
إذا انطلق أحد أنظمة السلامة :	أوقف الحرارة . اترك طنجرة الضغط لتبرد دون أن تُحرّكها . انتظر الى أن ينخفض مؤشّر الضغط ، ثم افتح الطنجرة. تأكد من نظافة صمام التشغيل، قناة تصريف البخار ، صمام الأمان و الحلقة المطاطية. إذا استمرت المشكلة ، يُرجى عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المُعتمد.
إن لم يكن باستطاعتك وضع المقابض* في موقع الإستعمال	تحقق بأن : زر الفتح يمكن تحريكه في حال استمرت المشكلة، يُرجى عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المُعتمد.
إن لم يكن باستطاعتك طي المقابض القابلة للطي* :	لا تطويهما بالقوة . تأكد بأنك ضغطت الضغط الكافي على الأرار للفتح

*حسب الموديل





تيفال تُجيب على أسئلتك الأكثر شيوعاً.

الحل	المشكلة
تأكد أن مقبض الفتح/الإغلاق (E) قد تم الضغط عليه الى الأسفل تأكد من اسلوب تثبيت الحلقة المطاطية ، انظر فقرة "التنظيف والصيانة". OK NO	**إذا لم يكن بالإمكان إقفال الغطاء :**
اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المُعتمد	**إذا تعرّضت طنجرة الضغط للتسخين دون وجود أي نوع من السوائل بداخلها :**
هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال إذا استمرّت هذه الحالة طويلاً، تأكد بأن : – الحرارة الصادرة عن المصدر الحراري كافية ، إذا كانت غير كافية ، تُرفع الحرارة. – السوائل الموجودة داخل طنجرة الضغط غير كافية. – صمّام التشغيل في أحد الموقعين **1** أو **2**. – طنجرة الضغط غير مقفلة بشكل صحيح. – الحلقة المطاطية ، وحافة الطنجرة غير نظيفتين. – الحلقة المطاطية مُركبة بشكل صحيح، انظر فقرة "التنظيف والصيانة".	**إذا لم يرتفع مؤشّر الضغط ولم يخرج البخار من الصمام أثناء الطهي :**
هذا أمر طبيعي في الدقائق الأولى من الإستعمال إذا استمرّت هذه الحالة طويلاً، توضع طنجرة الضغط تحت الماء البارد الى أن ينخفض مؤشّر الضغط ، يُنظّف صمام التشغيل – **شكل** ١٥ وقناة تصريف البخار **شكل**– ١٦ وتأكد أن صمام الأمان يتحرك دون أية صعوبة. – **شكل** ١٧.	**إذا ارتفع مؤشّر الضغط ، وما زال البخار لا يخرج من الصمام أثناء الطهي:**

AR



العلامات و التعليمات

العلامة	الموقع
التعريف عن المُصنّع أو العلامة التجارية المُسجّلة	مقبض الإقفال على الغطاء
سنة الصنع ، تعريف الجهاز مرجع الموديل الحد الأقصى للضغط التشغيلي الحد الأقصى للضغط الآمن	على قمة الغطاء، عندما يكون الغطاء في وضعية الفتح "Open"
السعة	على الجانب الخارجي من هيكل طنجرة الضغط



الضمانة

- تتمتع طنجرة الضغط **تيفال** الجديدة التي لديك **بعشر سنوات ضمانة** ضمن الإستعمال الذي يتقيّد بالتعليمات والإرشادات المرفقة. وتُغطي هذه الضمانة :

– أية عيوب ناتجة عن تركيبة المعدن في هيكل طنجرة الضغط.

– أي تدهور مُبكّر في معدن القاعدة.

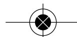
- **لبقية الأجزاء، ضمانة سنة واحدة، تشمل اليد العاملة** (باستثناء ما يتعارض مع قوانين البلد حيث تقيم). تُغطي هذه الضمانة أية عيوب تصنيعية.
- **يسري مفعول هذه الضمانة عند إبراز فاتورة شراء المنتج وعليها تاريخ الشراء.**

AR

- **يُستثنى من الضمانة ما يلي :**
- العمل الطبيعي للحلقة المانعة للتسرب، صمّام التحكم بالضغط، أو مؤشّر الإقفال محدود. هذه الأجزاء مستثناة من الضمانة وتحتاج الى الإستبدال كل فترة.
- أي عطب ينتج عن عدم اتباع النصائح والإرشادات المرفقة أو العطل النتاتج عن سوء الإستعمال ، خصوصاً :

– سقوط المنتج أرضاً ، الصدمات الشديدة، أو وضعه في الفرن

- إن مركز خدمة **تيفال** المعتمد هو الجهة الوحيدة التي لها حق في تقديم الخدمة خلال فترة الضمانة.
- يرجى الإتصال بالرقم المُبيّن أدناه للحصول على عنوان مركز خدمة تيفال المعتمد.





● **ميّزتان إضافيتان للسلامة :**
– الميّزة الأولى : صمّام السلامة (F)، يُصرّف البخار – **شكل ١٩**
– الميّزة الثانية : تسمح الحلقة المطاطية بتسريب البخار بين القاعدة والغطاء – **شكل ٢٠**

إذا انطلقت أحدى الميزتين الإضافيتين للسلامة :
● أطفىء المصدر الحراري .
● اترك الطنجرة لتبرد تماماً
● افتح الطنجرة.
● تأكد من صمّام التشغيل (A) ونظّفه ، ونظّف كل من : قناة تصريف البخار (C)، صمّام السلامة (F)، الحلَقة المطاطية (H).
● إذا لم يتوقف التسريب من الطنجرة بعد كل هذه التنظيفات، أو أنها لم تعد تعمل ، يرجى عرضها على مركز خدمة تيفال المُعتمد.

نصائح وإرشادات للإستعمال

١ – يكون البخار شديد الحرارة عند خروجه من صمام التشغيل.
٢ – بمجرد أن يرتفع مؤشر الضغط، لن يعد بإمكانك فتح طنجرة الضغط .
٣ – مثلها مثل أي طنجرة ضغط أخرى، يجب مراقبتها دائماً، خصوصاً أثناء استعمالها بحضور الأطفال.
٤ – يُرجى الحرص من النفث البخاري.
٥ – لتحريك أو نقل طنجرة الضغط ، تحمّل دائماً من مقبضيها .
٦ – لا تترك الطعام داخل طنجرة الضغط.
٧ – لا تستعمل مواد التبييض أو الكلورين لأنها تؤثر سلبياً على جودة الإستانلس ستيل.
٨ – لا تغسل الغطاء في جلاّية الصحون. لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء.
٩ – استبدل حلقة منع التسرب سنوياً .
١٠ – يتم تنظيف طنجرة الضغط فقط عندما تكون باردة وعندما تكون فارغة.
١١ – اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة معتمد من تيفال بعد عشر سنوات من الإستعمال.





لتنظيف صمّام الأمان (F).

- يُنظّف قسم صمّام الأمان الموجود في الغطاء، بتعريضه لتيار الماء الجاري من الصنبور.
- تأكد أن صمّام الأمان يعمل بكفاءة بالضغط قليلاً على الغاطس الذي بدوره يجب أن يتحرّك بدون أية صعوبة – **شكل** ١٧.

لإستبدال الحلقة المطاطية في طنجرة الضغط.

- تُستبدل الحلقة المطاطية المانعة للتسرب مرة واحدة سنوياً .
- تُستبدل الحلقة المطاطية لطنجرة الضغط إذا ظهرت عليها علامات التشقق، أو الأعطاب.
- استعمل دائماً قطع غيار **تيفال** الأصلية التي تتوافق مع طنجرة الضغط التي لديك.

لتخزين طنجرة الضغط.

- يُقلب الغطاء رأساً على عقب ، ويوضع فوق طنجرة الضغط.

إذا كانت CLIPSO® MODULO 2 مزوّدة بمقابض قابلة للطي*:

- اضغط على ازرار فتح المقابض (N). انظر فقرة "طي المقابض"
- **لا تحاول طي المقابض* دون الضغط على ازرار الفتح**

لا تستعمل أدوات القطع أو الوخز لعمل ذلك ، يكفي أن تستخدم عود قطن تنظيف الأذن.

لكي تدوم طنجرة الضغط طويلاً: لا تُعرضها للتسخين المُفرط عندما تكون فارغة.

اعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة تيفال المُعتمد لفحصها بعد عشر سنوات من الإستعمال.

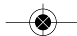
AR

السلامة

زُوِّدَت طنجرة الضغط هذه بعدد من أنظمة السلامة الميكانيكية :

- **سلامة الإغلاق :**
  – يجب أن يتطابق الفكين مع الغطاء. فإن لم يحدث هذا ، فإن البخار سوف يتسرّب
  من طنجرة الضغط ، ولن يتمكن مؤشر الضغط أو الطنجرة من الإحتفاظ بالضغط.

- **سلامة الفتح :**
  – عندما تكون طنجرة الضغط تحت تأثير الضغط ، فإن مسكة الغطاء لن يمكن فتحها .
  – لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة.
  – لا تعبث بمؤشر الضغط .
  – تأكد دائما أن الضغط قد نفذ من الطنجرة قبل فتحها .



لتنظيف الجزء الداخلي من طنجرة الضغط.

- يُنظف الجزء الداخلي من طنجرة الضغط بإسفنجة معدنية و سائل التنظيف.
- إذا كان الإستانلس ستيل في الجزء الداخلي من طنجرة الضغط تظهر عليه علامات من الصعب إزالتها، استعمل الخل في التنظيف.

لتنظيف الجزء الخارجي من طنجرة الضغط.

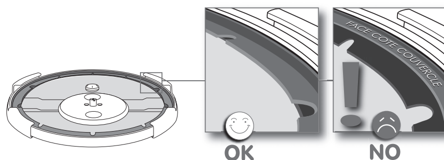
- يُنظف الجزء الخارجي من طنجرة الضغط بإسفنجة عادية و سائل تنظيف عادي.

لتنظيف غطاء طنجرة الضغط.

- يُغسل الغطاء تحت تيار ماء ساخن باستعمال الإسفنجة و سائل التنظيف.

لتنظيف الحلقة المطاطية في الغطاء.

- بعد انتهاء استعمال طنجرة الضغط ، يجب تنظيف الحلقة المطاطية (H)، وحوافّها.
- لإعادة تركيب الحلقة، يُرجى مراجعة – **شكل ١٤** ، وتأكد من الكتابة الموجودة عليها ("face cote couvercle") (على جانب الغطاء)، بأنها في مواجهة الغطاء.



لتنظيف صمّام التشغيل (A).

- انزع صمّام التشغيل (A) – **شكل ١١**
- نظّف صمّام التشغيل (A) تحت ماء الصنبور الجاري – **شكل ١٥**
- تأكد بأن الصمّام سهل الحركة، انظر الى الرسم التوضيحي في المقابل .

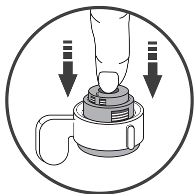
لتنظيف قناة التصريف الموجودة في الغطاء (A).

- انزع صمّام التشغيل (A) – **شكل ١١**
- تأكد بالعين المجرّدة أن قناة تصريف البخار نظيفة تماماً ومستديرة الشكل – **شكل١٢** . وإذا كان من الضروري ، فإن تنظيفها يتم بواسطة أداة مُحدّبة. – **شكل ١٦** ، ثم تغسل جيداً.

يمكن تنظيف هيكل طنجرة الضغط، و سلّة البخار في جلاّية الصحون.

بعد أن تنزع صمّام التشغيل (A) و الحلقة المطاطية لمنع التسرب (H)، يمكنك عندئذ أن تُنظّف الغطاء في جلاّية الصحون.

لا تنزع الصامولة وما يُثبتها ، من الناحية الداخلية للغطاء.





إنتهاء الطهي

إذا لم يتوجّه مؤشّر الضغط (G) الى الأسفل ، ضع طنجرة الضغط تحت ماء بارد – شكل ١٣.

لا تُحاول العبث بمؤشر الضغط

لتصريف البخار .

- بمُجرّد أن تُطفأ الحرارة : يكون لديك خيارين :
- **تصريف بطيء للضغط :** يوضع صمّام التشغيل (A) على الموقع .
- عندما يتوجّه مؤشّر الضغط (G) الى الأسفل ، تكون طنجرة الضغط قد اصبحت خالية من الضغط.

إذا لاحظت أي تصريف غير اعتيادي أثناء تصريف البخار : أعد تركيب صمّام التحكم بالضغط (A) الى موقع الطهي: 1 أو 2 ، ثم صرّف البخار بسرعة

- **تصريف سريع للضغط :** ضع طنجرة الضغط تحت ماء بارد – **شكل ١٣** .
- عندما يتوجّه مؤشّر الضغط (G) الى الأسفل ، تكون طنجرة الضغط قد اصبحت خالية من الضغط . ضع صمّام التشغيل (A) على الموقع .
- يمكنك الآن أن تفتح طنجرة الضغط. – **شكل ١**

التنظيف والصيانة

تنظيف طنجرة الضغط

- لتشغيل أفضل للمنتج، يرجى التأكد من اتباع إرشادات التنظيف والصيانة المرفقة في كل مرة يُستعمل فيها هذا المنتج.
- يجب غسل طنجرة الضغط دائماً بعد استعمالها بالماء الساخن والقليل من سائل التنظيف . وكذلك الأمر بالنسبة لسلّة البخار.
- لا تستعمل مواد التبييض أو المواد التي يدخل في تركيبها مادة الكلورين.
- لا تُعرّض هيكل طنجرة الضغط للتسخين المُفرط أثناء خلوّها من الطعام.

اللطخات والخدوش التي قد تظهر على طنجرة الضغط بعد فترات طويلة من الإستعمال، هي أمر عادي ، ولن يؤثّر على فعاليتها .

AR





- عند بدء خروج البخار من الصمّام ، تُخفّض الحرارة وتُضبط على ٢٠ دقيقة.
- عند انقضاء الوقت (٢٠ دقيقة)، يُطفأ المصدر الحراري.
- يُضبط صمّام التشغيل على الموقع .
- عندما يتوجّه مؤشّر الضغط (G) الى الأسفل ، تكون طنجرة الضغط قد اصبحت خالية من الضغط.
- افتح طنجرة الضغط . – **شكل ١**

قبل الطهي

- قبل استعمال طنجرة الضغط ، تفقّد بالعين دائماً ، و تأكد بأن قناة تصريف البخار (C) نظيفة و سالكة – **شكل ١٢**
- تأكد أيضاً بأن صمّام الأمان سهل الحركة : يُرجى مراجعة فقرة "التنظيف والصيانة".
- تُغلق طنجرة الضغط – **شكل ٢**
- يُركب صمّام التشغيل (A) – **شكل ٨**
- إضغط الصمّام الى الأسفل حتى النهاية ، ثم أدره نحو الموقع الذي تختاره – **شكل ٩**.
- تأكد دائما بأن طنجرة الضغط مُحكمة الإغلاق ، قبل استعمالها .
- توضع طنجرة الضغط فوق مصدر حراري على أقصى درجة حرارة ممكنة.

أثناء الطهي

- عندما يبدأ صمّام التشغيل بنفث البخار باستمرار ويُصدر صوت صفير منتظم يمكن سماعه، إخفض مستوى الحرارة .
- اضبط المؤقّت حسب الموقت المشار اليه في وصفة الطهي.
- أثناء الطهي ، يرجى التأكد بأن صوت الصفير المنتظم يمكن سماعه من الصمام . فإن لم يكن خروج البخار بالقدر الكافي ، يُرفع مستوى الحرارة قليلاً، أو يُخفّض هذا المستوى إذا كان البخار كثيراً.





لإزالة صمّام التشغيل .

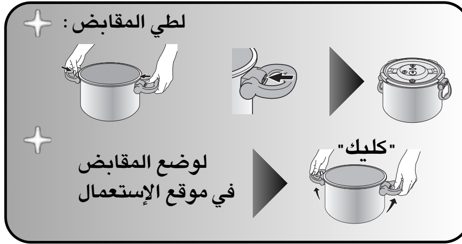
- إضغط على وسط صمّام التشغيل (A) ثم ضع مؤشر المواقع (D) على نفس الخط مع العلامة ▬ الموجودة على الغطاء. **شكل** ١١.
- انزع الصمّام

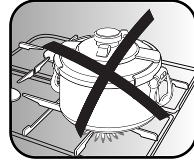
المقابض القابلة للطي*

لا تضع MODULO 2 أي على ®CLIPSO مصدر حراري إذا كانت المقابض مطوية.

قبل الإستعمال، يُرجى إزالة جميع الملصقات عن كل مقبض. لا تحاول طي المقابض دون الضغط على ازرار التحرير.

AR





الإستعمال للمرّة الأولى

- تُشبك الحاملة الثلاثية (J) تحت سلّة البخار (I) – **شكل ٥** و **شكل ٦**
- توضع سلّة البخار (I) في قعر طنجرة الضغط – **شكل ٧**
- تُملأ طنجرة الضغط بالماء بما لا يزيد عن ثلثيها ٢/٣، عند العلامة (M).
- تُغلق طنجرة الضغط .
- يُركب صمّام التشغيل (A) ويُضبط على الموقع 2.
- توضع طنجرة الضغط على مصدر حراري مُضبط على الحد الأقصى.

*حسب الموديل



التـعبئة في حدّيها الأقصى والأدنى

- على الأقلّ ٢٥٠ مللتر للحد الأدنى (كوبان (٢)) – **شكل ٣**
- ثلثي (٢/٣) ارتفاع طنجرة الضغط كحد أقصى (M) – **شكل ٤**

لبعض أنواع الطعام

- للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز،الخضار المُجففة، أو الكمبوت (الفواكهة المطبوخة بالسكر)، لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها .في حالات وصفات تحضير الشوربات، ننصح بالإسراع في تنزيل الضغط

إستعمال سلّة البخار

الطعام الموجود في في طنجرة الضغط سلّة البخار ، يجب أن

- اسكب ٧٥٠ سنتلر من الماء في طنجرة الضغط
- علّق الحاملة الثلاثية (J) تحت سلّة البخار (I) – **شكل ٥** و **شكل ٦**
- ضع سلّة البخار وحاملتها الثلاثية في قعر في طنجرة – **شكل ٧**

إستعمال صمّام التشغيل

لتركيب صمام التشغيل

- ضع صمّام التشغيل بحيث يكون مؤشر المواقع (D) على نفس الخط مع العلامة ▬ الموجودة على الغطاء. – **شكل ٨**.
- إضغط صمّام التشغيل الى الأسفل حتى يأخذ موضعه الصحيح غلى عمود إخراج البخار.
- إضغط على وسط صمّام التشغيل (A) وأدره الى الموقع الذي تريد – **شكل ٨**.

لطهي الطعام الخفيف والخضروات.

- أضبط مؤشر المواقع (D) على صمام التشغيل (A) على **1**– **شكل ٩**.

لطهي اللحوم ، الأسماك و الطعام المُثلّج.

- أضبط مؤشر المواقع (D) على صمام التشغيل (A) على **2**– **شكل ١٠**.

- على سخان السيراميك، أو الهيلوجين، يُرجى الحرص على أن يكون قعر القدر جافّاً و نظيفاً تماماً.
- على موقد الغاز، يجب أن توضع طنجرة الضغط في وسط اللهب.

مُلحقات تيفال

- مُلحقات " CLIPSO MODULO 2" التالية ، متوفّرة في المحلات التجارية :

المُلحقـــات		المرجع
حلقة مطّاطية لمنع التسرب	٤،٥/٦ لتر	x1010004
	٨/١٠ لتر	x1010003
سلّة البخار	٤،٥/٦ لتر	792185
	٨/١٠ لتر	980513
حاملة ثلاثية		x1030007

- لعمليات التصليح أو استبدال قطع الغيار ، يُرجى الإتصال بمركز خدمة تيفال المحلي المُعتمد.
- إستعمل فقط قطع غيار تيفال الأصلية لهذا المنتج الذي لديك .

الإستعمـال

الفتــح

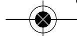
- اضغط على زر الفتح (E) على الغطاء – **شكل ١**

الإغــلاق

- اضغط على زر الإغلاق (B) على الغطاء – **شكل ٢**

يجب أن يكون الفكّين على طرفي الغطاء.

AR



وصف أجزاء المنتج

A ـ صمّام التشغيل
B ـ زر للإغلاق
C ـ قناة تصريف البخار
D ـ مؤشر موقع الصمّام
E ـ مقبض للفتح/للإغلاق
F ـ صمّام أمان
G ـ مؤشّر لوجود الضغط
H ـ حلقة مطّاطية لمنع التسرب
I ـ سلّة البخار
J ـ حاملة ثلاثية
K ـ هيكل طنجرة الضغط الرئيسي
L ـ مقبض طنجرة الضغط*
M ـ علامة الحد الأقصى للتعبئة
N ـ زر تحرير المقبض*
O ـ مقابض قابلة للطي*

المواصفات

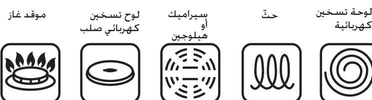
مراجع – قطر قاعدة طنجرة الضغط

السعة* الإجمالية	السّعة	قطر طنجرة الضغط	قطر القاعدة	CLIPSO MODULO 2	معدن جسم المنتج و الغطاء
٥ لتر	٤،٥ لتر	٢٢ سنتم	١٨ سنتم	P42706	استانلس ستيل
٦،٥ لتر	٦ لتر	٢٢ سنتم	١٨ سنتم	P42807	
٨،٨ لتر	٨ لتر	٢٥ سنتم	٢٠ سنتم	P42814	
١٠،٨ لتر	١٠ لتر	٢٥ سنتم	٢٠ سنتم	P42815	

*سعة المُنتَج والغطاء في موقعه

معلومات تقنية:
الحد الأقصى لضغط البخار عند التشغيل: ٨٠ كيلو باسكال
الحد الأقصى ضمن حدود الأمان: ١٢٠ كيلو باسكال

المصادر الحرارية المتوافقة



● يمكن استعمال طنجرة الضغط "CLIPSO MODULO 2" على جميع المصادر الحرارية ، ما عدا مواقد Aga.
● عند الإستعمال على السخّان الكهربائي، أو السخّان الحثّي، يرجى التأكد بأن حجم لوحة التسخين لا يزيد عن حجم قاعدة طنجرة الضغط.

لا تضع طنجرة الضغط فوق أي مصدر حراري إذا كانت فارغة، لأن ذلك سيؤدي إلى إعطابها.

*حسب الموديل





إرشادات هامّة للسلامة

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج للمعايير والقوانين السارية المفعول:–
– قوانين طناجرالضغط
– قوانين المواد التي صلة مباشرة بالطعام
– قوانين البيئة

- صمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط . إن أي استعمال تجاري، أو أي استعمال خاطىء أو لا يتوافق مع الإرشادات المرفقة، لن يتحمل المُصنّع أية مسؤولية عنه، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.
- خذ الوقت الكافي لقراءة جميع التعليمات ثم تحوّل الى "إرشادات الإستعمال".
- لم يُعدّ هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية الكاملة، أو بالإمكانات العقلية الكافية، أو إذا كانو ا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التّامة و الدراية في استعمال هذ ا المنتج. يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.
- لا تضع طنجرة الضغط فوق فرن ساخن .
- عندما تكون طنجرة الضغط في حالة التشغيل، يرجى توخي الحذر عند نقلها من مكانها. لا تلمس الأسطح الساخنة منها. يُرجى استعمال المقابض و مقبض الغطاء، كما يرجى وضع القفازات إن كان ذلك ضرورياً.
- لا تستعمل طنجرة الضغط في أي استعمال آخر غير الذي صممت لإجله.
- إن طنجرة الضغط لديك تعمل بالضغط. ولكنها قد تسبب لك الحروق إن لم تُستعمل بطريقة صحيحة. تأكد دائماً أن طنجرة الضغط مُحكمة الإقفال قبل البدء بتسخينها. يُرجى مُراجعة فقرة "الإقفال".
- تأكد دائماً أن صمّام التشغيل في موقع "الفتح" (موقع تصريف البخار)
- لا تحاول فتح طنجرة الضغط بالقوة. تأكد أولاً بأن الضغط بداخلها أصبح عادياً. يُرجى مُراجعة فقرة "السلامة".
- لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون سوائل بداخلها فقد ينتج عن ذلك عطب كبير. تأكّد دائماً من وجود كميّة كافية من السوائل أثناء الطهي.
- استخدم مصدر (مصادر) حرارية متوافقة مع طنجرة الضغط ، بما يتلائم مع إرشادات الإستعمال.
- لا تطبق وصفات طهي تشمل الحليب في"CLIPSO MODULO 2"
- لا تستعمل الملح الحجري في طنجرة الضغط، ولكن من الأفضل إضافة ملح الطعام العادي قبيل انتهاء عملية الطهي
- لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي (٢/٣) حجمها (علامة الحد الأقصى).
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، الخُضار المُجففة أو الكمبوت (الفاكهة المطبوخة بالسكر)، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها. بالنسبة لبعض أنوا ع الشوربة مثل شوربة اليقطين أو شوربة الكوسى .. تترك طنجرة الضغط لكي تبرد قليلاً، ثم تُبرد تماماً بوضعها تحت ماء جارية باردة.
- بالنسبة للحوم ذات الجلدة الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تنتفخ أثناء تعرضها للضغط ، يجب ثقبها قبل الطهي. عند انتهاء الطهي، وإذا بدت الجلدة ناضجة، يجب الإنتظار قليلاً قبل إخراجها من طنجرة الضغط، ولا تحاول توسيع ثقبها، فقد تتعرض للحرق بما فيها من بخار و سوائل.
- عند طهي أنوا ع الطعام من الحبوب (مثل الحمص، الفول وغيرها) يجب هز طنجرة الضعط برفق قبل فتحها للتأكد من أن الطعام لن يطفو الى الخارج.
- تأكد دائماً أن صمام التشغيل و صمّام الأمان نظيفان وسالكان قبل الإستعمال. يُرجى مُراجعة فقرة "قبل الطهي".
- لا تستعمل طنجرة الضغط للقلي تحت الضغط باستعمال الزيت.
- دع نظام السلامة يعمل من تلقاء نفسه، ما عدا التنظيف والصيانة بحسب الإرشادات المرفقة.
- استعمل فقط قطع غيار **تيفال** الأصلية للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص هيكل و غطاء طنجرة الضغط "CLIPSO MODULO 2" الأصلية.
- لا تستخدم طنجرة الضغط لتخزّن فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي، لأن ذلك سوف يؤدي إلى إعطابها.
- لا تضع طنجرة الضغط فوق مصدر حراري وهي مطوية المقابض*.

يُرجى الإحتفاظ بهذه الإرشادات

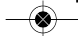
AR

*حسب الموديل



گوشت – ماهی

	محصول تازه وضعیت سوپاپ 2	محصول یخ زده وضعیت سوپاپ 2
گاو (بریان) 1 کیلوگرم	10 دقیقه	28 دقیقه
مرغ (یک مرغ کامل 1،2 کیلوگرمی)	20 دقیقه	45 دقیقه
گوسفند (ران) 1،3 کیلوگرم	25 دقیقه	35 دقیقه
ماهی مونک (فیله) 0،6 کیلوگرم	4 دقیقه	6 دقیقه
سالمون (4 استیک 0،6 کیلوگرمی)	6 دقیقه	8 دقیقه
تن (4 استیک 0،6 کیلوگرمی)	7 دقیقه	9 دقیقه



جدول زمان بندی پخت

سبزیجات

		پخت	محصول تازه وضعیت سوپاپ 1	محصول یخ زده وضعیت سوپاپ 2
آرتیشو		– بخار *	18 دقیقه	
		– غوطه ور در آب **	15 دقیقه	
مارچوبه		– غوطه ور در آب	5 دقیقه	
چغندر، قرمز		– بخار	20 – 30 دقیقه	
کلم بروکلی		– بخار	3 دقیقه	3 دقیقه
کلم بروکسل		– بخار	7 دقیقه	5 دقیقه – غوطه ور در آب
کلم، سبز	خرد شده	– بخار	6 دقیقه	
	برگ	– بخار	7 دقیقه	
هویج	خرد شده	– بخار	7 دقیقه	5 دقیقه
گل کلم		– غوطه ور در آب	3 دقیقه	4 دقیقه
کرفس		– بخار	6 دقیقه	
		– غوطه ور در آب	10 دقیقه	
کدو		– بخار	6:30 دقیقه	9 دقیقه
		– غوطه ور در آب	2 دقیقه	
آندیو		– بخار	12 دقیقه	
لوبیا سبز		– بخار	8 دقیقه	9 دقیقه
عدس سبز (دانه خشک)		– غوطه ور در آب	10 دقیقه	
تره فرنگی	خرد شده	– بخار	2:30 دقیقه	
قارچ	خرد شده	– بخار	1 دقیقه	5 دقیقه
	کامل	– غوطه ور در آب	1:30 دقیقه	
نخود		– بخار	1:30 دقیقه	4 دقیقه
سیب زمینی	چهار قاچ شده	– بخار	12 دقیقه	
		– غوطه ور در آب	6 دقیقه	
کدو تنبل (نرم شده)		– غوطه ور در آب	8 دقیقه	
برنج (دانه خشک)		– غوطه ور در آب	7 دقیقه	
اسفناج		– بخار	5 دقیقه	8 دقیقه
		– غوطه ور در آب	3 دقیقه	
لپه (دانه خشک)		– غوطه ور در آب	14 دقیقه	
شلغم		– بخار	7 دقیقه	
		– غوطه ور در آب	6 دقیقه	
گندم (دانه خشک)		– غوطه ور در آب	15 دقیقه	
لوبیا سفید نیمه خشک		– بخار	20 دقیقه	

* در سبد بخار
** در آب





بزنید تا مخلوطی کارامل مانند بدست آید. 4 ظرف جداگانه را با کارامل
پوشش دهید. با استفاده از یک صافی مخلوط تخم مرغ را صاف کرده و
داخل ظرفهای با کارامل پوشش داده شده بریزید. با یک تکه کوچک فویل
آلومینیومی آنها را بپوشانید. ظروف را داخل سبد بخار قرار دهید.
75 سانتی لیتر: سی سی آب داخل دیگ زودپز ریخته و سبد بخار را داخل
دیگ زودپز قرار دهید. واحد بر اساس سی سی ملموس تر می باشد. درب
دیگ را ببندید.به محض شنیده شدن صدای سوت سوپاپ، حرارت را کم
کنید و اجازه دهید مدت زمانی که ذکر شده سپری گردد. پس از پخت، درب
دیگ را باز کنید.
قبل از قرار دادن ظرفهای کرم در یخچال اجازه دهید تا خنک شوند.
درون یک بشقاب برگردانید و خنک میل نمائید.





پلو

200 گرم برنج، *40* گرم کره، *75* سانتی لیتر آب مرغ، *4* قاشق غذاخوری بادام زمینی، نمک، فلفل.

برای 4 نفر
زمان آماده سازی: 20 دقیقه.
وضعیت سوپاپ: 1
زمان پخت: 8 دقیقه

برنج را چند بار آبکشی نموده و اجازه دهید آب آن کاملا کشیده شود. در دیگ زودپز آنرا با 20 گرم کره و روغن کمی تفت دهید. نمک و فلفل بزنید. آب مرغ را اضافه نموده و هم بزنید. درب دیگ را ببندید. به محض شنیده شدن صدای سوت سوپاپ، حرارت را کم کنید و اجازه دهید مدت زمانی که ذکر شده سپری گردد. پس از پخت، درب دیگ را باز کنید. برنج را در کاسه بزرگی بکشید. و باقی کره را اضافه نموده، هم بزنید. این برنج مکمل مناسبی جهت ماهی، مرغ و گوشت میباشد.

دسر

کمپوت کارامل با سه طعم

4 عدد سیب رنت (*Reinette*)، *4* عدد سیب گرنی اسمیت (*Granny Smith*)، *4* عدد سیب کانادایی (*Canada*)، *100* گرم دانه صنوبر، *60* گرم کره، *100* گرم شکر قهوه های، کمی پودر دارچین، *1* قاشق چایخوری وانیل مایع، کمی پودر زنجبیل.

برای 4 تا 6 نفر
زمان آماده سازی: 15 دقیقه.
وضعیت سوپاپ: 1
زمان پخت: 6 دقیقه

سیب ها را پوست بکنید، هسته های آنها را جدا کرده و به عرض 2 سانتی متر چهار قاچ کنید.

در دیگ زودپز، کمی آنها را با کره حرارت دهید. دارچین، وانیل، زنجبیل، شکر قهوه ای دانه های صنوبر را اضافه نمائید. با یک قاشق چوبی هم بزنید.

درب دیگ زودپز را ببندید. به محض شنیده شدن صدای سوت سوپاپ، حرارت را کم کنید و اجازه دهید مدت زمانی که ذکر شده سپری گردد. پس از پخت، درب دیگ را باز کنید. این کمپوت را میتوانید بصورت دسر یا گرم با یک پیمانه بستنی وانیلی یا یک قاشق خامه تازه میل نمائید.

کرم کاراملهای کوچک

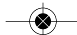
25 سانتی لیتر شیر، *0,5* دانه وانیل به دو نیم شده، *3* عدد زرده تخم مرغ، *100* گرم شکر، چند قطره سرکه.

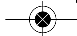
برای 4 نفر
زمان آماده سازی: 15 دقیقه.
وضعیت سوپاپ: 1
زمان پخت: 7 دقیقه

شیر را با وانیل بجوشانید. 50 گرم شکر را با زرده تخم مرغها داخل ظرفی بریزید. مخلوط را هم بزنید تا رنگ آن سفید شود. به آرامی شیر را (پس از خارج کردن دانه وانیل) داخل تخم مرغها بریزید و مرتباً هم بزنید.

از یک تابه با کفی ضخیم استفاده نموده، باقی شکر را همراه با دو قاشق غذاخوری آب و چند قطره سرکه درون آن بریزید. با حرارت ملایم مرتباً هم

FA





مرغ

مرغ باسک (Basque)

یک عدد مرغ 1،5 کیلوگرمی قطعه قطعه شده، یک کنسرو 400 گرمی گوجه فرنگی کامل پوست کنده، یک کنسرو 400 گرمی فلفل قرمز، یک کنسرو 400 گرمی فلفل سبز، 3 حبه سیر خرد شده، 3 عدد پیاز خرد شده، 1 دسته سبزیجات معطر، 2 قاشق غذاخوری روغن زیتون، نمک و فلفل.

برای 4 نفر
زمان آماده سازی: 20 دقیقه.
وضعیت سوپاپ: 2
زمان پخت: 11 دقیقه

فلفل ها را صاف کرده و خرد کنید. داخل دیگ زودپز، نیمی از سیرها را در روغن زیتون با حرارت تند کمی تفت دهید، سپس تکه های مرغ را سرخ کنید. نمک و فلفل اضافه نمائید. یک لیوان به دیگ اضافه نمائید تا آب گوشت بدست آید، سپس تکه های مرغ را خارج کنید.
در همان دیگ، پیاز را تفت دهید سپس فلفلها را اضافه نموده و با حرارت تند به مدت 5 دقیقه مرتباً هم بزنید. گوجه فرنگیها، دسته سبزیجات معطر و باقی سیرها و را اضافه نمائید. نمک و فلفل بزنید.
به مدت 3 دقیقه اجازه دهید به آرامی بجوشد سپس دوباره تکه های مرغ را اضافه نمائید.
درب دیگ زودپز را ببندید. . به محض شنیده شدن صدای سوت سوپاپ، حرارت را کم کنید و اجازه دهید مدت زمانی که ذکر شده سپری گردد.
دسته سبزیجات را خارج نموده، در هر بشقاب چند تکه مرغ را همراه با مخلفات آن بریزید. با پلو میل نمائید.

سبزیجات

راتاتویی

5 عدد کدو خرد شده، 4 عدد بادمجان مکعبی بریده شده، 4 عدد گوجه فرنگی بزرگ چهار قاچ شده، 2 عدد فلفل قرمز خرد شده، 1 عدد فلفل سبز باریک بریده شده، 2 عدد پیاز بزرگ خرد شده، 3 عدد سیر رنده شده، 1 شاخه آویشن، 1 عدد برگ بو، 1 شاخه رزماری، 1 کاسه کوچک ریحان، 0,5 دسته گشنیز، 6 قاشق غذاخوری روغن زیتون، نمک و فلفل.

برای 6 نفر
زمان آماده سازی: 15 دقیقه.
وضعیت سوپاپ: 1
زمان پخت: 14 دقیقه

در دیگ زودپز، پیاز، فلفل قرمز و فلفل سبز را با 3 قاشق غذاخوری روغن زیتون تفت دهید. پس از سرخ شدن، بادمجان خرد شده، کدوی خرد شده، گوجه فرنگی و باقی روغن را اضافه نمائید. در پایان، گشنیز، برگ بو، رزماری و سیر را اضافه نمائیدید. با نمک و فلفل طعم دار کنید. خوب هم بزنید.
درب دیگ را ببندید. به محض شنیده شدن صدای سوت سوپاپ، حرارت را کم کنید و اجازه دهید مدت زمانی که ذکر شده سپری گردد. پس از پخت، درب دیگ را باز کنید و با حرارت ملایم به مدت 10 دقیقه اجازه دهید تا راتاتویی پخته شود. در صورت نیاز ادویه اضافه نمائید.
راتاتویی را داغ میل نمائید، با مخلوطی از گشنیز و ریحان خرد شده آنرا طعم دار کنید.





زودپز بگذارید، دسته سبزیجات معطر، پیاز را اضافه نمائید. درب دیگ را ببندید. به محض شنیده شدن صدای سوت سوپاپ، حرارت را کم کنید و اجازه دهید مدت زمانی که ذکر شده سپری گردد. پس از پخت، درب دیگ را باز کنید.
گوشت و هویج ها را خارج نمائید. آب آنرا بجوشانید تا یک سوم آن باقی بماند. خامه را اضافه نموده و به مدت 5 دقیقه با حرارت ملایم اجازه دهید بپزد، سپس خردل را اضافه نموده و مراقب باشید نجوشد. آب گوشت را صاف کرده و در صورت لزوم کمی آب به آن اضافه نمائید. گوشت بریان شده را ببرید. با آب گوشت و هویچ میل نمائید.

گوشت گاو

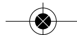
گوشت گاو بریانشده سر آشپز (Pot-au-feu du chef)

1,2 کیلوگرم گوشت گاو (قسمت بالا یا دنده، دم گاو، همرا با کمی از دنده) *2* عدد استخوان قلم، *800* گرم سیب زمینی بزرگ، نصف یک لیمو، یک عدد پیاز خرد شده، *3* عدد هویج، *3* عدد تره فرنگی بسته شده، *3* عدد شلغم، *1* ساقه کرفس، *0,5* ریشه کرفس، *1* حبه سیر، *1* دسته سبزیجات معطر، *4* تکه نان سبوس دار سیر زده شده، ترشی، سنگ نمک ، نمک، فلفل.

FA

برای 4 نفر
زمان آماده سازی: 20 دقیقه.
وضعیت سوپاپ: 2
زمان پخت: 20 دقیقه
+ 20 دقیقه.

سبزیجات را تمیز کرده، پوست کنده و خرد کنید. 2 لیتر آب داخل دیگ زودپز ریخته، پیاز، هویج، تره فرنگی، شلغم، ریشه کرفس، سیر، ساقه کرفس و دسته سبزیجات معطر را اضافه نمائید. نمک و فلفل بریزید. پس از جوش آمدن، گوشت را به مدت 10 دقیقه با حرارت ملایم درون آن بپزید و مرتباً کف روی آن را بگیرید.
درب دیگ را ببندید. به محض شنیده شدن صدای سوت سوپاپ، حرارت را کم کنید و اجازه دهید مدت زمانی که ذکر شده سپری گردد.
پس از پخت، درب دیگ را باز کنید. هویج، تره فرنگی، شلغم، و ریشه کرفس را خارج کرده و کناری بگذارید. دوباره درب دیگ را ببندید. به محض شنیده شدن صدای سوت سوپاپ، حرارت را کم کنید و اجازه دهید دومین مدت زمانی که ذکر شده سپری گردد. پس از پخت، درب دیگ را باز کنید. سیب زمینی ها را بشوئید و پوست بکنید سپس آنها را در قابلمه ای با آب نمک بپزید. هنگامی که گوشت و سیب زمینی می پزد، لیموها را بریده و با نخ آشپزی به سر استخوانها ببندید. استخوانها را در آبی که کمی نمک و آبلیمو به آن اضافه نموده اید به مدت 10 دقیقه با حرارت ملایم بپزید. گوشت را خارج نمائید. آنرا با سبزیجات نمک و ترشی میل نمائید. استخوانها را خارج نمائید و مغز آنرا درآورید. مغز قلم را با نان برشته شده سیر زده شده میل نمائید.





درب دیگ زودپز را ببندید. به محض آنکه سوپاپ شروع به سوت کشیدن نمود، حرارت را کم کنید و اجازه دهید برای مدت زمان ذکر شده بپزند، درب دیگ را باز کنید.
سبد بخار را از داخل دیگ زودپز خارج کنید و با احتیاط هر رول را در یک بشقاب قرار دهید. با استفاده از یک قیچی فویلها را سر میز باز کنید. این غذا را میتوانید با سالاد آواکادو میل نمائید.

گوشت گوسفند خوراک ناواری

600 گرم گوشت گردن گوسفند و 600 گرم گوشت سینه تکه تکه شده، یک دسته هویج کوچک، یک دسته پیازچه، یک دسته تره فرنگی جوان، 4 سیب زمینی کوچک، 100 گرم لوبیا سبز، 2 عدد گوجه فرنگی پوست کنده، 2 حبه سیر، یک دسته سبزیجات معطر، یک قاشق غذاخوری ترخون خرد شده، 30 گرم کره، 1 قاشق غذاخوری بادیان سبز، 1 قاشق غذاخوری روغن زیتون، 1 قاشق غذاخوری آرد، نمك، فلفل.

برای 4 نفر
زمان آماده سازی: 20 دقیقه.
وضعیت سوپاپ: 2
زمان پخت: 10 دقیقه
+ 7 دقیقه

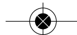
سبزیجات را پوست کنده و بشوئید. تکه های گوشت را راهمراه با سیر پوست نکنده در روغن و کره بادمجان دا غ کنید.نمک و فلفل را اضافه نمائید. آرد را اضافه کنید و خوب بهم بزنید. بادمجان، دسته سبزیجات معطر و گوجه فرنگی خرد شده را اضافه نمائید. آب را تا حدی که روی گوشت پوشانده شود اضافه نمائید. پس از بجوش آمدن درب دیگ زودپز را ببندید. به محض شنیده شدن صدای سوت سوپاپ، حرارت را کم کنید و اجازه دهید نخستین مدت زمانی که ذکر شده سپری گردد. پس از پایان این دوره، درب دیگ را باز نمائید. سبزیجات را اضافه نموده، به آنها نمک و فلفل بزنید. پس از بجوش آمدن درب دیگ زودپز را ببندید. به محض شنیده شدن صدای سوت سوپاپ، حرارت را کم کنید و اجازه دهید دومین مدت زمانی که ذکر شده سپری گردد.پس از پایان مدت زمان ذکر شده، درب دیگ را باز نمائید.گوشت و سبزیجات را خارج نمائید، اجازه دهید آب آنها خارج شود، دسته سبزیجات معطر و سیر را خارج نمائید. اجازه دهید آب مواد با حرارت بالا کمی تبخیر شده و غلیظ شود. گوشت و سبزیجات را در ظرف مورد نظر ریخته و کمی آب گوشت روی آن بریزید. ترخون را اضافه نموده و میل نمائید.

گوشت گوساله بریان سه خردل

1 کیلوگرم گوشت گوساله نخ پیچ شده جهت بریان کردن، 6 عدد هویج، 3 حبه سیر، 1 عدد پیاز، 1 دسته سبزیجات معطر، 2 قاشق غذاخوری خامه تازه غلیظ، 40 گرم کره، 2 قاشق غذاخوری خردل مو (*Meaux*)، 1 قاشق غذاخوری خردل غلیظ فرانسوی و 2 قاشق غذاخوری خردل ملایم با عطر ترخون، 1 قاشق غذاخوری روغن، شکر، نمک، فلفل.

برای 4 نفر
زمان آماده سازی: 25 دقیقه.
وضعیت سوپاپ: 2
زمان پخت: 11 دقیقه

سیر ها را داخل گوشت نخ پیچ شده فرو کنید. گوشت را با روغن و کره کمی در دیگ زود پز تفت دهید. با نمک و فلفل آنرا طعم دار نمائید. گوشت را خارج کنید. هویچ ها را در همان روغن کمی تفت دهید و 2 قاشق غذاخوری شکر و کمی نمک و فلفل اضافه نمائید. گوشت را دوباره درون دیگ





ده دستور العمل خوش طعم جهت آماده سازی با دیگ زودپز خود

تمام دستورهای آشپزی مخصوص 4 نفر هستند.
برای استفاده از زودپز های زیر 6 لیتر، میزان استفاده از مواد مورد نظر را تا یک سوم کم کنید.

پیش غذا

سوپ سبزیجات

4 سیب زمینی، تره فرنگی، *4* هویچ، *1* شلغم، *1* لیتر آب، کندم، فلفل، *3* قاشق خامه تازه (دلخواه)

برای 4 نفر
زمان آماده سازی: 15 دقیقه.
وضعیت سوپاپ: 1
زمان پخت: 10 دقیقه

سبزیجات را پوست شلغم و بشوییید.
سیب زمینی ها و شلغم را به صورت مربع های بزرگ خرد کنید. تره فرنگی و هویچ را نیز به صورت حلقه حلقه باریک درآورید.
یک لیتر آب داخل زودپز بریزید و سپس سبزیجات، نمک و فلفل را به آن بیفزایید.
در دیگ را ببندید. به محض سوت زدن سوپاپ، شعله را کم کرده و به اندازه زمان مشخص شده بپزید.
دیگ را زیر آب قرار دهید تا زودتر خنک شود.
در صورت تمایل می توانید خامه تازه را نیز قبل از سرو کردن به آن اضافه کنید.

FA

ماهی

"رول"ماهی لینک با مرکبات

4 عدد فیله ماهی لینگ، هر کدام *150* گرم، *1* عدد گریپ فروت، *1* عدد پرتقال، آب یک عدد لیمو ترش، *2* عدد گوجه فرنگی، *1* عدد پیاز، *2* عدد موسیر خرد شده، *60* گرم کره، چند برگ ترخون، نمک، فلفل.

برای 4 نفر
زمان آماده سازی: 25 دقیقه.
وضعیت سوپاپ: 2
زمان پخت: 8 دقیقه

گوجه فرنگی ها را خرد کنید. پیاز را پوست کنده و ریز خرد کنید.
گریپ فروت و پرتقال را پوست کنده و به چهار قاچ ببرید، آب نیمی از آنها را بگیرید.
3 قطعه گوجه فرنگی میان 4 ورق فویل آلومینیومی قرار دهید، به آرامی روی هم قرار دهید. با چند قطعه پیاز و موسیر بپوشانید، چند برگ ترخون اضافه نمائید، سپس فیله های ماهی را روی همه مواد قرار دهید. گوشه هر یک از فویلها را تا کنید بطوریکه ،2 قاشق غذاخوری آب پرتقال و گریپ فروت را نگه دارد و از داخل آن به بیرون نریزد. برای طعم دار شدن چند قطره آبلیمو، نمک و فلفل اضافه نمائید.
بر روی هر فیله ماهی، 1 چهارم گریپ فروت، 2 چهارم پرتقال و 15 گرم کره تازه قرار دهید. فویلها را بسته و آرام آنها را داخل سبد بخار پز قرار دهید.
70 سانتی لیتر آب داخل دیگ زودپز بریزید. سبد بخار را بر روی سه پایه آن ، داخل دیگ قرار دهید، اطمینان حاصل کنید در تماس با آب نباشد.

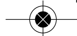




مشکل ها	توصیه ها
اگر دیدید بخار از اطراف در خارج می شود و صدای آن نیز به طور خفیف به گوش می رسد:	چک کنید درز بین دیگ و در درست جا افتاده باشد.
چنانچه موفق به باز کردن درب نشدید :	اطمینان حاصل نمائید انتخاب وضعیت بر روی گزینه تنظیم شده باشد. کنترل نمائید شاخص فشار در پایین ترین سطح قرار گرفته باشد.. در غیر این صورت : فشار را خارج نمائید، در صورت نیاز با قرار دادن دیگ زودپز زیر شیر آب سرد اینکار را انجام دهید. هیچگاه در عملکرد شاخص فشار مانع ایجاد نکنید.
چنانچه غذا پخته نشده یا سوخته است، کنترل کنید:	زمان مورد نیاز پخت. میزان حرارت منبع گرمازا. وضعیت انتخاب برنامه پخت در حالت صحیح بوده است. مقدار مایعات.
چنانچه غذا در دیگ زودپز سوخت:	قبل از شستن برای مدتی دیگ را در آب خیس نمائید. هیچگاه از سفید کننده ها یا مواد شوینده حاوی کلرین استفاده ننمائید.
چنانچه یکی از سیستمهای ایمنی شروع به کار کرد:	منبع حرارت را خاموش نمائید. بدون حرکت دادن دیگ، اجازه دهید تا کاملا خنک شود. منتظر بمانید شاخص فشار کاهش یابد سپس درب دیگ زودپز را باز نمائید. عامل سوپاپ، مجرای خروجی بخار، سوپاپ اطمینان و درزگیر را کنترل و تمیز نمائید. چنانچه مشکل همچنان باقی بود، دیگ زودپز خود را توسط یکی از نمایند گیهای مجاز محصولات تفال کنترل نمائید.
چنانچه موفق نشدید دسته های تاشو* را در وضعیت استفاده قرار دهید:	کنترل نمائید: دکمه باز کننده قفل* حرکت کند. چنانچه مشکل همچنان وجود داشت،دیگ زودپز خود را توسط یکی از مراکز خدمات مجاز تفال کنترل نمائید.
چنانچه موفق نشدید دسته های تاشو* را تا کنید :	به زور متوسل نشوید. اطمینان حاصل نمائید دکمه های بازکننده قفل را کاملا فشار داده اید.

* بر طبق مدل





تفال پاسخگوی سوالات شما میباشد.

مشکل ها	توصیه ها
چنانچه نتوانستید درب را ببندید:	اطمینان حاصل کنید دکمه بازکردن (**E**) به پایین فشار داده شده باشد. وضعیت صحیح درزگیر را کنترل نمائید. به پاراگراف " تمیز کردن و نگهداری " مراجعه نمائید. OK NO
چنانچه دیگ زود پز بدون مایعات حرارت داده شده است:	دیگ زودپز خود را توسط یکی از مراکز مجاز خدمات تفال کنترل نمائید.
اگر شاخص فشار افزایش نمییابد و در حین پخت از مجرای خروج چیزی خارج نمیشود:	این حالت در چند دقیقه ی ابتدائی شروع پخت طبیعی میباشد. چنانچه مشکل همچنان وجود داشت : – منبع حرارت به اندازه کافی دا غ است : اگر نیست، آنرا زیاد کنید. – مقدار مایع موجود در قابلمه کافی است. – عامل سوپاپ بر روی **1** یا **2** است. – درب دیگ زودپزدرست بسته شده است. – هیچگونه آسیبی در درزگیر یا لبه ها ایجاد نشده. – درزگیر کاملاً درون درب قرار گرفته است، به پاراگراف "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه نمائید.
چنانچه شاخص فشار افزایش یافته ولی هیچ بخاری در طول پخت از مجرا خارج نمیشود:	این حالت در چند دقیقه ی ابتدائی شروع پخت طبیعی میباشد. چنانچه مشکل همچنانوجود داشت، قابلمه را زیر جریان آب سردبگیرید تا شاخص وجود فشار کاهش یابد. عامل سوپاپ – **تصویر 15** مجرای خروجی بخار – **تصویر 16** را تمیز نمائید و کنترل کنید سوپاپ اطمینان بدون هیچ اشکالی راحت حرکت میکند – **تصویر 17**.
چنانچه از اطراف درب بخار نشت میکند، کنترل کنید:	درب صحیح بسته شده باشد. وضعیت درزگیر درب. موقعیت قرار گرفتن درزگیر؛ در صورت لزوم آنرا تعویض نمائید. تمیز بودن درب ، درزگیر و جایگاه آن روی درب. وضعیت لبه های قابلمه در وضعیت مناسبی قرار داشته باشد.

FA



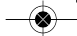
شناسایی تنظیمات

شناسائی	جایگاه
شناسایی تولید کننده یا نام تجاری آن	دکمه بستن
سال تولید و شماره سری مرجع حداکثر فشار ایمنی حداکثر فشار عملکرد	بررری باالاترینقسمت لبه درب زمانیکه در وضعیت " باز" "Open" است.
ظرفیت	در قسمت خارجی بدنه زودپز

گارانتی

- دیگ زودپز تفال جدید شما، چنانچه مطابق با دستورات ذکر شده استفاده شود **همراه با ده سال گارانتی** عرضه میشود. این گارانتی شامل:
  - هرگونه اشکال مربوط به ساختار فلزی بدنه دیگ زودپز.
  - هرگونه نقصان نابهنگام در ساختار فلزی آن.
- **دیگر اجزاء، شامل یک گارانتی یکساله کارکرد و قطعات میشوند** (به جز مواقعی که قوانین قابل اجرا در کشور شما خلاف این قانون باشند). این گارانتی هر گونه نقصان مربوط به سازنده را پوشش خواهد داد.
- **گارانتی که در ضمانت نامه ذکر شده فقط با شود : ارائه ی مدرک معتبر نشان دهنده تاریخ خرید اعتبار خواهد داشت.**
- **گارانتی شامل این موارد نمیشوند :**
- عمر مفید دررزگیر، سوپاپ کنترل فشار یا دررزگیر قفل کننده شاخص کوتاه میباشد. این قسمتها مشمول گارانتی نیستند و نیاز به تعویض متناوب دارند.
- هرگونه آسیب پیامد عمل نکردن به توصیه های ذکر شده یا استفادی ناصحیح، مخصوصاً :
  - سقوط، افتادن، ضربه، قرار دادن در فر ...
- فقط مراکز خدمات مجاز تفال، مجاز به ارایه سرویس تحت گارانتی میباشند.
- خواهشمند است جهت آگاهی ازمحل نزدیکترین مرکز خدمات مجاز تفال با شماره تلفن کمک رسانی زیر تماس بگیرید.

FA



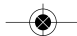
- **دو تدبیر ایمنی در مقابل فشار بیش از حد:**
  - تدبیر نخست: سوپاپ اطمینان (**F**) فشار را آزاد میسازد
  - **تصویر 19**.
  - تدبیر دوم: درزگیر اجازه میدهد فشار از فاصله بین درب و قابلمه خارج شود - **تصویر 20**.

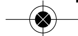
چنانچه یکی از تدابیر ایمنی در مقابل فشار بیش از حد آغاز شد:

- منبع حرارت را خاموش کنید.
- اجازه دهید دیگ زودپز کاملاً خنک شود.
- آنرا باز کنید.
- عامل سوپاپ (**A**)، خروجی رهاکنندی فشار (**C**)، سوپاپ اطمینان (**F**)و درزگیر (**H**) را کنترل و تمیز نمائید.
- چنانچه ، پس از این اقدامات و تمیز کردن، محصول شما همچنان نشتی دارد یا کار نمیکند، آنرا توسط یکی از مراکز خدمات مجاز تفال کنترل نمائید.

توصیه های جهت استفاده

1. – بخاری که از خروجی عامل سوپاپ خارج میشود بسیار داغ میباشد.
2. – به محض بالا رفتن شاخص فشار، دیگر نمیتوانید درب دیگ زود پز خود را باز کنید.
3. – همانند دیگر وسایل مربوط به آشپزی، هنگام استفاده از دیگ زودپز چنانچه در مجاورت کودکان قرار دارید بر آنها نظارت کامل داشته باشید.
4. – مراقب خروج ناگهانی بخار باشید.
5. – برای حرکت دادن دیگ زودپز، همیشه از هر دو دسته آن را بگیرید.
6. – هیچگاه غذا را در دیگ زودپز رها نکنید.
7. – هیچگاه از سفید کننده ها یا محصولات حاوی کلرین استفاده ننمائید، این محصولات کیفیت استیل را تغییر میدهند.
8. – درب را درون آب رها نکنید.
9. – درزگیر را سالیانه تعویض نمائید.
10. – تنها زمانیکه دیگ زودپز خالی و سرد شده است اقدام به تمیز کردن آن نمائید.
11. – پس از گذشت 10 سال استفاده از دیگ زودپز لازم است آنرا توسط یکی از مراکز خدمات مجاز تفال کنترل نمائید.





برای تمیز کردن سوپاپ اطمینان (F)

- با قرار دادن درب زیر جریان آب قسمتی از سوپاپ اطمینان که داخل درب قرار دارد را تمیز نمائید.
- با وارد نمودن فشار ملایمی بر روی پیستون کنترل نمائید که بدون اشکال و به راحتی در حرکت کند باشد – **تصویر 17**

جهت تعویض نوار درزگیر دیگ زودپز

- نوار درزگیر دیگ زود پز خود را هر ساله تعویض نمائید.
- چنانچه در نواردرزگیر دیگ زودپز بریدگی ایجاد شد آنرا تعویض نمائید.
- همواره از نوار درزگیر اصلي تفال مطابق با مدل محصول خود استفاده نمائید.

برای نگهداری دیگ زودپز

- درب را بر روی قابلمه برگردانید.

چنانچه دیگ زودپز شما دارای دسته های تاشو* میباشد:

- دکمه های باز کردن دسته (N) را فشار دهید . به پاراگراف "دسته های تاشو" مراجعه نمائید.
- **بدون فشار وارد کردن بر روی دکمه های باز کننده سعی نکنید دسته ها را تا کنید**

برای انجام اینکار هیچگاه از وسایل تیز و برنده استفاده ننمائید، میتوانید از یک گلوله کوچک پنبه استفاده کنید.

جهت طولانی تر شدن عمر دیگ زودپز: هیچگاه دیگ زودپز خود را زمانی که خالی میباشد بیش از حد حرارت ندهید.

پس از گذشت 10 سال استفاده از دیگ زودپز،لازم است آنرا توسط یکی از مراکز خدمات مجاز تفال کنترل نمائید.

ایـــمـــنـــی

دیگ زودپز شما مجهز به چند عامل ایمنی میباشد:

- **ایمنی بستن:**

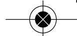
– دهانه باید در تماس با لبه های درب باشد. در غیر این صورت در، قسمت شاخص فشار نشتی وجود دارد و دیگ زودپز نمیتواند فشار را در خود نگه دارد.

- **ایمنی باز کردن**

– چنانچه دیگ زودپز تحت فشار می باشد، دکمه باز کردن فعال نخواهد بود.
– هیچگاه سعی نکنید درب دیگ زودپز را به زور باز کنید.
– هیچگاه شاخص فشار را دستکاری نکنید.
– اطمینان حاصل نمائید فشار داخل ظرف خارج شده باشد.

FA





دیگ زودپز و سبد قابل شستشو در ماشین ظرفشوئی میباشند.

بعد از خارج کردن عامل سوپاپ (A) و واشر (H) می توانید در را در ماشین ظرفشویی قرار دهید

هیچگاه پیچ و مهره داخل درب را باز نکنید.

برای تمیز کردن داخل دیگ زودپز.

- آنرا با اسکاچ و مایع ظرفشوئی بشوئید.
- چنانچه رنگ استیل داخل قابلمه درخشش لازم را از دست داد آنرا با سرکه بشوئید.

برای تمیز کردن بیرون قابلمه.

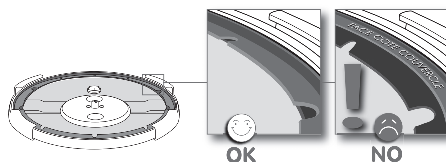
- با اسفنج و مایع ظرفشوئی بشوئید.

برای تمیز کردن درب.

- درب را زیر جریان ملایم آب با یک اسفنج و کمی مایع ظرفشوئی بشوئید.

برای تمیز کردن نوار دردزگیردرب.

- پس از هر بار استفاده از دیگ زودپز، دردزگیر (**H**) و شیار آن را بشوئید.
- برای جا زدن دردزگیر درجای خود ، **تصویر 14**را ببینید و اطمینان حاصل نمائید نوشته (face cote couvercle) بر خلاف درب باشد.

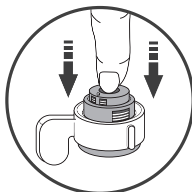


برای تمیز کردن عامل سوپاپ (A)

- عامل سوپاپ (**A**) را خارج نمائید – **تصویر 11**
- عامل سوپاپ (**A**) را زیر جریان آب بشوئید – **تصویر 15**
- کنترل نمائید حرکت داشته باشد: تصویر مقابل را ببینید

براي تمیز کردن مجرای عامل سوپاپ بر روی درب

- عامل سوپاپ (**A**) را خارج نمائید – **تصویر 11**
- با نگاه کردن به مجرای خروجی بخار اطمینان حاصل نمائید مسدود نشده باشد – **تصویر 12**. در صورت لزوم، آنرا با یک گوش پاک کن تمیز نمائید – **تصویر 16** و سپس آبکشی نمائید.







پایان پخت

چنانچه شاخص فشار (G) پایین نیامد، دیگ زودپز خود را زیر شیر آب سرد بگیرید – تصویر 13
هیچگاه شاخص فشار را دستکاری ننمائید.

جهت خارج اجاق فشار

- زمانیکه حرارت را خاموش نمودید، دو انتخاب وجود خواهد داشت:
- **خروج آرام فشار :** عامل سوپاپ (**A**) را بر روی وضعیت قرار دهید.
- زمانیکه شاخص فشار (**G**) پایین آمد، دیگ زودپز شما دیگر تحت فشار نیست.

چنانچه در زمان خروج فشار هر گونه حالت غیر عادی مشاهده نمودید: عامل سوپاپ (A) را بر روی برنامه پخت 1 یا 2 قرار داده و سپس فشار را سریعاً خارج نمائید.

- **خروج سریع فشار:** دیگ زودپز خود را زیر شیر آب سرد بگیرید – **تصویر 13**.
- زمانیکه شاخص فشار (**G**) پایین آمد، دیگ زودپز شما دیگر تحت فشار نیست. عامل سوپاپ (**A**) را بر روی وضعیت قرار دهید.
- حال میتوانید درب دیگ زودپز خود را باز نمائید – **تصویر 1**

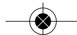
تمیز کردن و نگهداری

تمیز کردن دیگ زودپز

علائم و تغییر رنگی که پیامد استفاده بلند مدت ممکن است ظاهر شود در عملکرد دیگ زودپز تغییری ایجاد نمیکنند.

- جهت اطمینان از عملکرد صحیح دیگ زودپز خود، پس از هر بار استفاده توصیه های مربوط به تمیز کردن و نگهداری را بکار ببندید.
- پس از هر بار استفاده دیگ زودپز خود را با آب و کمی مایع ظرفشوئی بشوئید . برای سبد نیز به همینگونه عمل کنید.
- هیچگاه از سفید کننده ها یا محصولاتی که حاوی کلرین میباشند استفاده ننمائید.
- هنگامی که قابلمه خالی است آنرا بیش از اندازه حرارت ندهید.

FA





- زمانی که بخار از سوپاپ آزاد میشود، حرارت را کاهش دهید و به مدت 20 دقیقه به همین وضعیت آنرا رها نمائید.
- پس از پایان 20 دقیقه، منبع حرارت را خاموش کنید.
- عامل سوپاپ را بر روی گزینه تنظیم کنید..
- هنگامی که شاخص فشار (**G**) کاهش یافت دیگ زود پز خالی از فشار شده است.
- درب دیگ زودپز را باز کنید – **تصویر 1.**

قبل از پخت

- قبل از استفاده از دیگ زودپز، همیشه با نگاه کردن به مجرای خروجی بخار (**C**) اطمینان حاصل نمائید که مسدود نشده باشد – **تصویر 12**
- همچنین کنترل نمائید که سوپاپ اطمینان آزادانه حرکت مینماید: به بخش "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه نمائید.
- درب دیگ زودپز خود را ببندید – **تصویر 2**
- سوپاپ (**A**) را نصب نمائید – **تصویر 8**
- آنرا تا آخرین حد به پایین فشار داده و بر روی وضعیت دلخواه تنظیم نمائید – **تصویر 9**
- همیشه قبل از استفاده اطمینان حاصل نمائید درب دیگ کاملا بسته شده باشد.
- دیگ زودپز خود را بر روی منبع گرمازا با حداکثر حرارت قرار دهید.

در طول پخت

- زمانیکه بخار بطور مداوم از عامل سوپاپ خارج میشود و صدای سوت ممتدی به گوش میرسد، درجه حرارت را کم کنید.
- زمان مورد نظر که در دستور العمل پخت درج گردیده را تنظیم نمائید.
- در طول پخت، اطمینان حاصل نمائید صدای سوت ممتد از سوپاپ بگوش میرسد. چنانچه بخار کافی خارج نمیشود، کمی حرارت را زیادتر نموده و یا برعکس، کمی آنرا کم کنید.





جهت خارج نمودن عامل سوپاپ

- قسمت مرکزی عامل سوپاپ (**A**) را به پایین فشار داده و شاخص وضعیت فشار (**D**) را با علامت ▬ بر روی درب هم تراز نمائید – **تصویر 11**.
- سوپاپ را خارج نمائید.

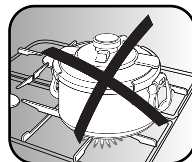
دسته های تاشو*

قبل از استفاده ، برچسبهای هر دسته را جدا کنید. سعی کنید دسته ها را بدون فشار دادن دکمه های باز کننده تا کنید.

هیچگاه دیگ زودپز خود را با دسته های تا شده بر روی منبع گرما از قرار ندهید.

FA



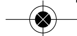


اولین استفاده

- سه پایه (**J**) را زیر سبد ویتامین(**I**) ثابت کنید.
  – تصویر **5** و **6**.
- سبد ویتامین (**I**) را ته قابلمه قرار دهید . – **تصویر 7**
- 2/3 قابلمه را تا علامت (**M**) با آب پر کنید.
- درب دیگ زودپز را ببندید.
- عامل سوپاپ (**A**) را نصب نموده و آنرا بر روی وضعیت **2** تنظیم نمائید.
- دیگ زودپز خود را بر روی منبع گرمازا با حداکثر حرارت قرار دهید.

* بر طبق مدل





حداقل و حداکثر پر کردن

- حداقل 250 میلی لیتر (2 لیوان) – **تصویر 3**
- حداکثر 2/3 ارتفاع دیگ زودپز (**M**) – **تصویر 4**

برای برخی غذاها

- جهت غذاهایی که در حال پخت افزایش حجم پیدا میکنند، مانند برنج یا میوه های خشک یا کمپوتها ... هیچگاه دیگ زودپز خود را بیش از نصف ظرفیت آن پر ننمائید. در مورد سوپ پیشنهاد می کنیم سریع فشار هوا را خالی کنید.

استفاده از سبد بخار

غذاهایی که در سبد بخار میباشند نباید با درب زودپز تماس پیدا کنند.

- 750 میلی لیتر آب داخل دیگ زودپز بریزید.
- سه پایه (**J**) را به قسمت تحتانی سبد بخار ته دیگ (**I**) قلاب کنید.
  – **تصویر 5** و **6**.
- سه پایه و سبد بخار را در قسمت تهدیگ زودپز قرار دهید.
  – **تصویر 7**.

استفاده از سوپاپ اطمینان

جهت نصب سوپاپ اطمینان

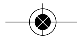
- با هم تراز کردن شاخص وضعیت سوپاپ (**D**) با علامت ▬ بر روی درب، عامل سوپاپ را در جای خود قرار دهید – **تصویر 8**.
- عامل سوپاپ را با فشار دادن در جای خود قرار دهید تا درون محور خروجی فشار قرار گیرد.
- در قسمت مرکزی عامل سوپاپ (**A**) فشار وارد نمائید و آنرا بر روی وضعیت دلخواه بچرخانید – **تصویر .8**.

جهت پخت غذاهای لطیف و سبزیجات

- شاخص وضعیت سوپاپ (**D**) را بر روی عامل سوپاپ (**A**) بر روی **1** تنظیم نمائید – **تصویر 9**.

جهت پخت گوشت، ماهی و غذاهای کاملا یخ زده

- شاخص وضعیت سوپاپ (**D**) را بر روی عامل سوپاپ (**A**) بر روی **2** تنظیم نمائید – **تصویر 10**.



- بر روی گازهای سرامیکی یا هالوژنی همیشه اطمینان حاصل کنید کف قابلمه تمیز و خشک باشد.
- بر روی منبع حرارتی گازسوز، شعله نباید از قطر کف قابلمه فراتر رود.
- بر روی تمامی منابع گرمازا اطمینان حاصل کنید دیگ زودپز در مرکز حرارت قرار گرفته باشد.

لوازم جانبی تفال

- لوازم جانبی قابل دسترس در بازار دیگ زودپز CLIPSO® MODULO 2 عبارتند از:

لوازم جانبی	درزگیر	
درزگیر	4،5/6 لیتر	x1010004
	8/10 لیتر	x1010003
سبد بخار	4،5/6 لیتر	792185
	8/10 لیتر	980513
سه پایه		x1030007

- برای تعویض قطعات دیگر یا تعمیرات، با مرکز خدمات مجاز تفال تماس بگیرید.
- فقط از لوازم صحیح و اصلی تفال مطابق با مدل وسیله خود استفاده نمائید.

استفاده

باز کردن

- دکمه باز کردن (**E**) بر روی درب را فشار دهید – **تصویر 1**

بستن

دهانه باید در لبه های درب مسطح باشد.

- دکمه بستن (**B**) بر روی درب را فشار دهید – **تصویر 2**

FA

شرح دستگاه

A ـ عامل سوپاپ
B ـ دکمه بستن
C ـ مجرای خروجی بخار
D ـ شاخص وضعیت سوپاپ
E ـ دکمه باز کردن/ بستن
F ـ سوپاپ اطمینان
G ـ شاخص وجود فشار
H ـ درزگیر

I ـ سبد بخار
J ـ سه پایه
K ـ بدنه دیگ زودپز
L ـ دسته های بدنه دیگ زودپز*
M ـ خط حداکثر ظرفیت
N ـ دکمه باز کننده دسته*
O ـ دسته های تاشو قابلمه*

مشخصات

اطلاعات قطر کف دیگ زودپز – مراجع

ظرفیت	کل ظرفیت*	قطر اجاق گاز	قطر کف	CLIPSO MODULO 2	جنس بدنه و درب
4،5 لیتر	5،3 لیتر*	22 سانتی متر	18 سانتی متر	P42706	فولاد ضد زنگ
6 لیتر	6،8 لیتر*	22 سانتی متر	18 سانتی متر	P42807	
8 لیتر	9،4 لیتر*	25 سانتی متر	20 سانتی متر	P42814	
10 لیتر	11،4 لیتر*	25 سانتی متر	20، سانتی متر	P42815	

*ظرفیت محصول بادرب بسته

اطلاعات استاندارد:
حداکثر محدودیت عاملفشار: kPa80
حداکثر محدودیت فشار ایمنی: kPa 120

منابع حرارتی سازگار



● دیگ زود پز 2 CLIPSO® MODULO خود را می توانید با تمامی منابع حرارتی غیر از اجاقهای آگا (Aga) استفاده نمائید.
● بر روی صفحه های برقی و یا برقی غیر مستقیم اطمینان حاصل نمائید، از یک صفحه هم اندازه با قطر کف دوز پز یا کوچکتر از آن استفاده نمائید.

*بر طبق مدل

هیچگاه قابلمه خالی را حرارت ندهید زیرا اینکار احتمالاً آسیب دیدگی محصول را افزایش خواهد داد.

اطلاعات ایمنی مهم

برای ایمنی شما ، این محصول مطابق استانداردها و مقررات ایمنی عرضه می شود :
– راهنمای مخزن فشار
– مواد درتماس با مواد غذائی
– محیط زیست

- این محصول صرفاً جهت استفاده خانگی تولید شده .هرگونه استفاده تجاری ، نادرست ، یا بر خلاف راهنمائیهای ذکر شده ضمانت دستگاه را باطل خواهد کرد و سازنده عهده دار هیچ مسئولیتی نمیباشد .
- برای مطالعه این دفترچه زمان لازم را صرف کنید و در صورت داشتن هرگونه سوال به بخش"راهنمای مصرف کننده " مراجعه نمائید .
- این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) با توانائی کم جسمی و روحی یا عدم وجود تجربه و دانش کافی ساخته نشده ، مگر تحت نظارت شخصی که مسئول نگهداری از آنان باشد و قبل از استفاده دستورالعملهای لازم و کافی به آنها داده شده باشد . اطمینان حاصل نمائید اطفال از این وسیله به عنوان وسیله بازی استفاده ننمایند .
- هیچگاه دیگ زود پز خود را در فر داغ نگذارید .
- هنگام حرکت دادن زودپزی که حاوی فشار است بسیار مراقب باشید .هیچگاه سطوح داغ را لمس نکنید شود . از دستگیره و دسته ها بگیرید .در صورت نیاز از دستکش استفاده کنید .
- هیچگاه از دیگ زودپز خود استفاده هایی غیر از موارد ذکر شده ننمائید .
- دیگ زود پز شما غذا را تحت فشار میپزد .در صورت استفاده ناصحیح ممکن است باعث سوختگی غذا شود . همیشه قبل از استفاده مطمئن شوید که درب آنرا بطور صحیح بسته اید . به قسمت " بستن " مراجعه کنید .
- قبل از باز کردن درب مطمئن شوید سوپاپ اطمینان درحالت باز (خروج بخار) قرار داشته باشد .
- هیچگاه درب دیگ زودپز را به زور باز نکنید .همیشه مطمئن شوید فشار داخل آن خارج شده باشد . به قسمت " ایمنی" مراجعه شود .
- هیچگاه از دیگ زودپز بدون مایعات استفاده ننمائید اینکار باعث آسیبهای جدی به آن خواهد شد .همیشه مطمئن شوید به اندازه کافی مایعات درون زودپز باشد .
- از منابع گرمازائی استفاده نمائید که با دیگ زودپز شما سازگار میباشد ، این منابع در راهنمای مصرف ذ کر شده اند .
- هیچگاه دستورهای غذائی که با شیر تهیه میشوند را در CLIPSO® MODULO 2 تهیه نکنید .
- از سنگ نمک در دیگ زودپز خود استفاده نکنید، بلکه به جای آن زمانی که پختن غذای شما تقریبا رو به اتمام است، از نمک طعام استفاده کنید .
- هیچگاه دیگ زودپز را بیش از دو سوم ظرفیت آن پر نکنید (علامت حداکثر) .
- برای غذاهائی که در هنگام پخت افزایش حجم پیدا میکنند، مانند برنج، سبزیجات خشک، میوه های خشک ... هیچگاه موادرا بیش از نصف ظرفیت دیگ اضافه ننمائید . برای پخت سوپ های خاص مانند مواردی که در آن ها از کدو سبز یا کدو تنبل استفاده می شود، چند دقیقه صبر کنید تا دیگ شما کمی خنک شود، سپس برای خنک کردن کامل آن، دیگ را زیر آب سرد قرار دهید .
- برای گوشتهای که دارای یک لایه پوست خارجی هستند (همانند زبان گاو ...) و در هنگام پخت بزرگتر میشوند، قبل از پخت چند سوراخ در آنها ایجاد کنید .در پایان زمان پخت، چنانچه پوست حالت برجسته داشت، قبل از خارج کردن آن از زود پز صبر کنید و هیچگاه گوشتی که هنوز داغ است را برش ندهید زیرا آب یا بخار آن ممکن است باعث بروز سوختگی در شما شود .
- هنگامی که موادی با بافت فشرده (همانند لپه ، ریواس ، میوه های خشک ...) را در دیگ زودپز تهیه میکنید قبل از باز کردن درب آب دیگ را به آرامی تکان دهید تا مطمئن شوید هنگام باز کردن مواد به بیرون فوران نمی- کنند .
- همیشه قبل از استفاده اطمینان حاصل کنید عامل سوپاپ و سوپاپ اطمینان مسدود نشده باشند .به بخش "قبل از پخت" مراجعه نمائید .
- هیچگاه از دیگ زودپز خود جهت سرخ کردن مواد در روغن فراوان با حالت فشار استفاده ننمائید .
- هیچ دستور ایمنی غیر از موارد ذکر شده در بخش "تمیز کردن و نگهداری" را با دیگ زودپز خود بکار نبندید .
- فقط از لوازم یدکی تفال مربوط به مدل دستگاه خود استفاده نمائید .بویژه بدنه و درب مطابق با مدل CLIPSO® MODULO 2.
- تبخیر الکل آتشزاست.دو دقیقه قبل از قرار دادن درب دیگ اجازه دهید الکل بجوشد .هنگام پخت دستورهای غذایی که از الکل در آنها استفاده شده مراقب زودپز باشید .

این دستور العملها را بکار بندید

*برطبق مدل

FA







